



※写真はイメージです

日本料理さくら  
あやめつき

# 菖蒲月会席

5月3日(土・祝)～  
5月5日(月・祝)

ご予約制

※ご利用日前日12:00までにご予約下さい

お昼席 11:30～14:30 (L.O. 14:00)

ご夕食 17:00～21:00 (L.O. 20:00)

甘味	御食事	御凌ぎ	進肴	温肴	御造り	御椀	八寸	小鉢	会席 『 皐月 』 8,000円(税込)
柏もち	あさり御飯	ほたる烏賊	春鱒クリーム	名残り鮒奉書	初かつお	五色吹き流し	若鮎田楽	新もずく酢	
赤出汁	ちこり	ちり小柱	矢羽根蓮根	季節の鮮魚	胡麻豆腐	福子	ちまき麩	とろろ	
香の物	蛇目胡瓜								

※内容が変わる場合もございます

甘味	御食事	進肴	台物	温物	御造り	御椀	八寸	小鉢	会席 『 菖蒲月 』 10,000円(税込)
柏もち	あさり御飯	かき揚げ	春鱒梅夏焼	うずら龍眼煮	初かつお	五色吹き流し	若鮎田楽	新もずく酢	
香の物	桜海老	矢羽根蓮根	新馬鈴薯黄金	季節の鮮魚	名残り筍まんじゅう	ずわい蟹竹紙寿し	ちまき麩	とろろ	

※内容が変わる場合もございます



WISHTON HOTEL YŪKARI  
ウィシュトンホテル・ユーカリ3F 予約サロン  
TEL. 043-489-8155

※このプランは予告なく変更になる場合がございます。 ※営業時間が変わる場合がございます。

