



日本料理

さくら

はつはる

初春会席

1/2
(金)1/3
(土)1/4
(日)

ご昼席 11時30分～14時30分 (ラストオーダー14時)
 ご夕食 17時00分～21時30分 (ラストオーダー20時)

※ご予約制とさせていただきます。ご利用日の前日12時までにご予約下さい。
 ※個室のご用意もございます。別途個室料を申し受けます。



※写真はイメージです。

会席『うららか』

一〇、〇〇〇円(税込)

小鉢 生湯葉よせ いくら
 祝皿 サーモン 蕪寿し 扇のし鶏 若桃ワイン煮
 御椀 海老葛打ち 錦豆腐 椎茸 うぐいす菜
 御造り 鮭 寒鰯昆布メ
 温物 鰻山椒煮 梅人參 管ごぼう
 祝肴 寒鰯照焼 黒豆 はじかみ
 御凌ぎ 真鰯南蛮漬 菜の花
 御食事 ずわい蟹飯蒸し 小吸い
 甘味 紅白玉ぜんざい あられ

※メニュー内容が変わる場合もございます

会席『はつはる』

一ニ、〇〇〇円(税込)

小鉢 生湯葉よせ いくら 雲丹
 祝皿 サーモン 蕪寿し 扇のし鶏 若桃ワイン煮 海老花揚げ
 御椀 赤やがら 錦豆腐 椎茸 うぐいす菜
 御造り 鮭 寒鰯昆布メ 寒鰯
 温物 鱈子煮 新筍煮 梅人參 菜の花
 祝肴 黒むつ西京焼 黒豆 はじかみ
 祝肴 牛ロースたたき 彩野菜
 御食事 ずわい蟹飯蒸し 小吸い
 甘味 紅白玉ぜんざい あられ

※メニュー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。

