



WISHTON HOTEL YŪKARI

盛夏の宴会プラン

2026 8月1日^(土)～9月6日^(日)旬の鰻をバリエーション豊かに詰め込んだ贅沢なフルコースです。
今だけの特別な味わいをぜひお召し上がりください。料理長
こだわり

三輪の手延べそうめん

ご一緒にお楽しみください



鰻 はも 会 席



お1人様

12,000円 (税サ込)

ご利用人数: 2名様～15名様

※ご利用日の1週間前までにご予約ください。
 ※16名様以上場合はご相談ください。
 ※個室のご用意も可能です。(別途個室料を申し受けます)
 ※10名様以上でのご予約でマイクロバスでの送迎を
 サービスさせていただきます。

水菓子

果物2種

食事

三輪手延べ素麺
ねぎ大葉のりつゆ

強肴

鰻天ぷら
オクラ

中皿

本鮪たたき仕立ステーキ
生姜ソース九条ねぎ

温物

鰻柳川風
さがぎ牛蒡みつば

造り代り

活鰻切り落し梅正油

八寸

鰻ゆかり寿し
味噌チーズ白瓜
牛肉パプリカきんぴら
焼茄子胡麻酢
とうきび海老二身

先付

鰻ざく
みょうが胡瓜
針生姜

お品書き



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。

