

1月 夜

四季彩 (地下1階)

ディナーのご案内

*宿泊のお客様は **10%OFF** でご利用いただけます。(一部除く)

営業時間 17:00~21:00 (ラストオーダー 20:30)

【会席料理】

季旬会席

おひとり様 **5,000**円(税込)



穴子紅白蒸し

- 前菜 旬菜三種
- 造り お刺身盛合せ
- 焼物 真鯛杉板焼き
伊達巻 金時生姜
- 煮物 穴子紅白蒸し
彩り野菜 麩 青味
- 強肴 大海老ムニエル仕立
アメリカーナマヨネーズソース
彩り野菜 セルフィーユ
- 酢の物替り 合鴨のカルパッチョ風
- 食事 小ふぐと冬野菜の天茶
香の物
- 甘味物 甘味盛合せ

季旬小会席

おひとり様 **3,500**円(税込)

- 前菜 旬菜三種
- 造り お刺身盛合せ
- 焼物 真鯛杉板焼き
伊達巻 金時生姜
- 煮物 穴子紅白蒸し
彩り野菜 麩 青味
- 揚物 道産鶏むね肉の変わり揚げ二種
彩り野菜 梅塩
- 食事 本日の炊き込みご飯
香の物 味噌汁
- 甘味物 本日のシャーベット

飲み放題プラン [全27種類]

120分 プラス 1,500円 / 90分 プラス 1,180円

【お手軽プラン】

～ 飲み放題+料理5品～

120分 飲み放題

お一人様 3,300円

90分 飲み放題

お一人様 2,980円

お料理のみ

お一人様 1,800円

和食

当日でも / お1人様でも OK



料理5品 = 前菜・お造り・焼物・揚物・食事

中華

前日までのご予約制・4名様より



料理5品 = 前菜・おまかせ料理3品・食事

*お料理内容は「料理長おまかせ」とさせていただきます。 *宿泊者「10%割引」対象外とさせていただきます。

ご宿泊のお客様は **10%OFF** でご利用いただけます (一部、対象外商品があります)

今月のおすすめ

1/1 (火)~1/31 (木)

前菜三点盛	・合鴨とレンコンのキンピラ ・柚子真丈 ・鶏の胡麻揚げ	600円
焼物	・真鯛杉板焼き	700円
煮物	・穴子紅白蒸し	650円
強肴	・大海老ムニエル仕立 アメリケーヌマヨネーズソース	800円
食事	・真鯛の炊き込みご飯 (味噌汁 香の物付)	800円
	・海鮮丼 (味噌汁 香の物付)	1,500円
	・天丼 (味噌汁 香の物付)	1,000円
	・小ふぐと冬野菜の天茶 (香の物付)	750円
地酒	・北の地酒 飲みくらべセット (北の勝 清酒、国稀 北海鬼ころし、千歳鶴 純米) <small><根室> <増毛> <札幌></small>	980円

お食事

《松花堂御膳》



前菜・お造り・焼物・揚物・煮物
白飯・味噌汁・サラダ
香の物・デザート

2,800円

《和風牛ヒレステーキ御膳》



牛ヒレステーキ
煮物・小鉢・サラダ・白飯・味噌汁
香の物・デザート

2,800円

《四季彩御膳》



お造り5点盛り・天婦羅盛合せ
煮物・小鉢・白飯・味噌汁
香の物・デザート

2,500円

各種 単品もご用意しております

◆冷蕎麦、かけ蕎麦、天婦羅蕎麦 <温・冷>

◆鮭茶漬、梅茶漬、カニ雑炊

◆焼きうどん <並・大>

◆おにぎり <鮭・梅>

朝食のご案内

am7:00~10:00 お一人様 1,200円

北海道産食材を取り入れた和食中心のビュッフェスタイルをご用意しております

*表示価格はすべて税込の料金となっております *画像はイメージです

地下1F 和食堂 四季彩