

# 5月 夜

四季彩 (地下1階) 5/1 (火)～5/31 (木)

## 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)



春鯉のステーキ 新緑マヨネーズソース

- 前菜 旬菜三種
- 造り お刺身盛合せ
- 吸椀 わらび豆腐 清汁仕立
- 焼物 本鱒若狭焼き  
染おろし 金時生姜
- 煮物 鰯カマ照煮  
彩り野菜 麩 青味
- 強肴 春鯉のステーキ  
新緑マヨネーズソース  
彩り野菜 セルフィーユ
- 食事 海老天ロール大豆シート巻き  
香の物 赤出し汁
- 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 鱒若狭焼き  
染おろし 金時生姜
- 煮物 鰯かま照煮  
彩り野菜 麩 青味
- 強肴 春鯉のステーキ  
新緑マヨネーズソース  
彩り野菜 セルフィーユ
- 食事 本日の炊き込みご飯  
香の物 味噌汁
- 甘味物 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。

## 前菜三点盛

- ・ スモークニシンマリネ
- ・ クリームチーズ新引き揚げ
- ・ ホワイトアスパラ豆腐

500 円

## 焼物

- ① 本鱒若狭焼き

700 円

## 煮物

- ② 鰯かま照煮

\* 少々お時間かかります

600 円

## 強肴

- ③ 春鰹のステーキ

700 円

## 食事

- ・ ホタルイカとフキの炊き込みご飯 (香の物 味噌汁付) 800 円
- ・ 海鮮 丼 (香の物 味噌汁付) 1,500 円
- ・ 天 丼 (香の物 味噌汁付) 1,000 円
- ④ 海老天ロール 大豆シート巻き (香の物 赤出し汁付) 850 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)  
<根室> <増毛> <札幌>

980 円



本鱒若狭焼き

