

10月 夜

四季彩

(地下1階)

10/1 (日) ~ 10/31 (火)

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)



道産牛 海老巻揚げ

- 前菜 旬菜三種
- 吸碗 ズワイガニのすり流し
- 造り お刺身盛合せ
- 焼物 大助めふん焼き
おろし 酢立 金時生姜
- 煮物 本日の白身魚の照煮
彩り野菜 麩 青味 針ねぎ
- 強肴 道産牛 海老巻揚げ 彩り野菜
デミグラスソース 八丁味噌仕立
- 食事 本日の握り三貫 赤出汁
- 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 大助めふん焼き
おろし 酢立 金時生姜
- 煮物 北あかりの揚げ出し
彩り野菜 麩 青味
- 強肴 道産牛 海老巻揚げ 彩り野菜
デミグラスソース 八丁味噌仕立
- 食事 炊き込みご飯 香の物 味噌汁
- 甘味物 本日のアイス 又は 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。

今月のおすすめ

10/1 (日) ~ 10/31 (火)

前菜三点盛	・ さつまいもの飴炊き ・ 秋刀魚のマリネ ・ 鮭の味噌漬	500 円
焼物	・ 大助めふん焼き	750 円
煮物	・ 本日の白身魚の照煮 *少々お時間いただきます	700 円
強肴	・ 道産牛 海老巻揚げ	550 円
食事	・ じゃこの炊き込みご飯 (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
	・ 本日の握り寿司 3貫 (吸物 付)	650 円
	・ 本日の握り寿司 5貫 (吸物 付)	950 円
・ 本日の握り寿司 7貫 (吸物 付)	1,450 円	
地酒	・ 北の地酒 飲みくらべセット (北の勝 本醸造、国稀 北海鬼ころし、千歳鶴 純米) <根室> <増毛> <札幌>	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>