

6月 夜

四季彩

(地下1階)

6/1 (木) ~ 6/30 (金)

ディナーのご案内

* レストランプレミアムチケットがご利用いただけます。
* 宿泊のお客様は 10%OFF でご利用いただけず。(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)



穴子蓮根餅の揚げ出し

- 前菜 旬菜三種
- 造り お刺身盛合せ
- 焼物 すずき香草ホイル焼
レモン 金時生姜
- 煮物 穴子蓮根餅の揚げ出し
彩り野菜 麩 青味
- 強肴 上富良野産地養豚の
ヒレスターキ チャイニーズソース
- 酢の物 ホタテレモン酢
千枚きゅうり わかめ
- 食事 海鮮太巻とわんこそば
- 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 すずき香草ホイル焼
レモン 金時生姜
- 煮物 穴子蓮根餅の揚げ出し
彩り野菜 麩 青味
- 揚物 大海老と旬野菜の天婦羅
- 食事 炊き込みご飯
香の物 味噌汁
- 甘味物 甘味物

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名様でも 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

6/1 (木)～6/30 (金)

前菜三点盛	・カマンベールチーズ西京漬 ・自家製鶏チャーシュー 柚子胡椒添え ・もずくの土佐漬	500 円
焼物	・すずき香草ホイル焼 ※少々お時間かかります	650 円
煮物	・穴子蓮根餅の揚げ出し	450 円
揚物	・大海老と旬野菜の天婦羅	550 円
強肴	・上富良野産地養豚のヒレステーキ チャイニーズソース	550 円
食事	・五目炊き込みご飯 (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
	・海鮮太巻 <8 貫> (ガリ 香の物付)	800 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>