

# 8月 夜

四季彩

(地下1階)

8/1 (火) ~ 8/31 (木)

## 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】



穴子の天婦羅仕立 みぞれあんかけ

### 季旬会席

おひとり様 **5,000** 円(税込)

- 前菜 旬菜三種
- 造り お刺身盛合せ
- 焼物 太刀魚バター焼き  
椎茸 アスパラ 金時生姜
- 煮物 知味豚の角煮  
彩り野菜 麩 青味
- 揚げ物 穴子の天婦羅仕立 みぞれあんかけ  
とうきび岩石揚げ トマト 青唐 天生姜
- 酢の物 本日の白身魚 おろしポン酢かけ
- 食事 真鯛の冷し胡麻茶漬け 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 太刀魚バター焼き  
椎茸 アスパラ 金時生姜
- 煮物 知味豚の角煮  
彩り野菜 麩 青味
- 揚げ物 夏野菜のかき揚げ 山椒塩
- 食事 炊き込みご飯  
香の物 味噌汁
- 甘味物 冷たいぜんざい

### 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・揚げ物・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

8/1 (火)～8/31 (木)

前菜三点盛	・ 枝豆新丈 ・ 鱒のけんちん巻き ・ 若桃の甘露煮	500 円
焼物	・ 太刀魚バター焼き	600 円
煮物	・ 知床豚の角煮	600 円
揚物替り	・ 穴子の天婦羅仕立 みぞれあんかけ	600 円
酢の物	・ 本日の白身魚 おろしポン酢かけ	600 円
食事	・ 洋風海老の炊き込みご飯 (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
	・ 真鯛の冷し胡麻茶漬 (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>