

# COMPASS

Vol. 54

4  
5

2026



鮎と国産鰻会席



## ◆桜鯛と和牛会席

～4月30日(木)

米沢牛沢煮仕立て／桜鯛松皮造り 鮪中とろ サラダ仕立て／  
和牛ステーキ 粒マスタードソース／桜鯛酒塩焼き／  
桜鯛といくら茶漬け など

14,000円

## ◆鮎と国産鰻会席

5月1日(金)～6月30日(火)

鰻もずく酢／鮎甘露煮／蓮根鰻頭 火取り鮎／鮪 湯引き鰻 鯛／  
鮎木の芽味噌田楽焼き 鰻射込み焼き／米茄子鰻博多／  
稚鮎天婦羅／鰻だし茶漬け など

13,000円

※3日前要予約

※4月24日(金)～5月6日(水・休)は  
宴会場にてご提供となる場合がございます

## 鮎と国産鰻会席2食付き宿泊プラン(夕食・朝食付き)

5月1日(金)～6月30日(火) 宿泊まで ※3日前要予約 ※2名様より承ります

◆ハリウッドツイン1室2名利用 1名様料金 **22,900円**  
チェックアウト12:00まで延長無料

ご宿泊のお問合せ・お申込み TEL:042-521-1111 (ホテル代表)

鮎と国産鰻会席



## ◆春のプリフィックスランチセット

～5月31日(日) ※4月25日(土)～5月6日(水・休)は除外

オードブル／スープ／ハーフパスタ／メインディッシュ／パン／デザート／ドリンクバー

3,400円～

### 春のプリフィックスランチセット アップグレードメニュー

マグロカルパッチョ 春の香草マリネ パルサミソース	+600円
ホワイトアスパラと立川産卵の温度卵のチーズソース	+700円
春野菜入りクラムチャウダー	+600円
ポローニャ風ラザニア	+600円
桜海老と山菜のリングイネ	+700円
サーロインと筍のマスタード挟み焼き 木の芽味噌ソース	+1,200円
魚介のヴァリエ 春キャベツとアサリのバターレモンソース	+1,400円
など	



春のお祝い会席イメージ



春のお祝いコースイメージ

## 春のお祝いメニュー

～4月24日(金)

※3日前要予約 ※4月24日(金)はランチのみ

- ◆春のお祝い御膳 7,000円
- ◆春のお祝いコース 9,000円
- ◆春のお祝い会席 12,000円
- ◆お子様お祝い御膳 4,000円

〈ご注文特典〉  
乾杯ロゼスパークリング  
ワイン  
1杯プレゼント

- ◆ゴールデンウィーク  
ステーキ食べ放題と世界のグルメbuffet
- ◆鮎と国産鰻会席
- ◆春のお祝いメニュー



2食付き宿泊プランはホテルHPからご予約ください  
(夕食・朝食付き)



## Wedding

婚礼新メニュー試食・模擬挙式・相談会 **参加費無料**

### フルコース試食付ウエディングフェア

4月26日(日) 《1部》10:00～ 《2部》14:30～

**特典** フレッシュケーキ(1,100円相当)×人数分プレゼント

相談会毎日開催中!  
WEBから簡単予約



人気婚礼メニューを堪能できる **参加費無料**

### ランチorディナーコース付ウエディングフェア

4月11日(土)～19日(日)、5月9日(土)～17日(日)

※ディナー付相談会は土・日限定

《ランチ付》①10:00～ ②11:00～ 《ディナー付》①16:00～ ②16:30～

お問合せ・お申込み ウエディングサロン TEL:042-503-9101 9:00～19:00



## Party plan

### 春のパーティープラン

～5月31日(日)

立食・着席buffet	10,000円
卓盛	10,000円
洋食コース	12,000円
和洋折衷コース	14,000円
シェフ特別コース	25,000円

**オプション** いずれも1名様+800円

- ・宴会時間を30分延長
- ・カクテル飲み放題
- ・乾杯用スパークリングワイン

**バスお迎えオプション**

20～34名 お一人様2,400円  
35名以上 お一人様1,700円

**フリードリンク** ビール、ワイン(赤・白)、焼酎、日本酒、ウイスキー、ソフトドリンク

※上記はお料理、お飲物、室料、基本音響照明費、消費税、サービス料を含む1名様あたりの料金です。  
※立食・着席buffet20名様以上、卓盛・コース8名様以上で承ります。  
※ご利用時間は2時間。 ※ご利用は22:00まで。  
※バスお迎えオプションは乗車人数にかかわらずご宴会参加人数分の料金を頂戴します。

お問合せ・お申込み 宴会セールス TEL:042-503-9102 平日9:00～17:30/土10:00～16:30



## Events

### 親子でクッキング 母の日いちごのショートケーキ作り体験教室

製菓料理長のレクチャーのもと、親子でケーキ作りが体験できる毎年大人気のイベントです。

5月3日(日・祝) 11:00～13:30(受付10:30～)

講習費、お食事(ショートコース)、お飲物、お土産ケーキ(1組1台)付き [小学生向け]

親子2名様1組 **15,000円** ※1名様追加料金7,500円

### 料理長 坂本将太による 料理を美味しく魅せる盛り付け教室

お皿の選び方やソースの引き方など、ご家庭でも取り入れやすい内容を中心に、お料理をより魅力的に見せる盛り付け方をレクチャーします。

5月20日(水) 18:30～20:30(受付18:00～)

講習費、お食事(ショートコース)付き

1名様 **7,500円**

※料金には消費税、サービス料が含まれます。

お問合せ・お申込み 宴会セールス TEL:042-503-9102 平日9:00～17:30/土10:00～16:30



ご入会当日からご利用いただけるお得な会員プログラム **入会金・年会費無料**

One Harmony会員のお客様なら  
レストランのご利用料金が10%OFF

ご入会は  
こちらから



ご宿泊やレストランのご利用でポイントがたまり、  
たまったポイントはお支払いなどにご利用いただけます。

