

COMPASS

Vol. 56

8

9

2026

フェアやイベント名を
クリックすると
詳細にジャンプします

シャインマスカットと秋の味覚のアフタヌーンティー



秋のプリフィックスランチセット

夏の記憶と秋の気配 心ほどける美食のひととき

プリフィックスランチセット

メインを選べる人気のランチセットに、季節の食材を使用した
彩り豊かなアップグレードメニューをご用意しました。

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～

◆夏のプリフィックスランチセット

～8月31日(月) ※8月8日(土)～16日(日)を除く

8月限定アップグレードメニュー

・ラタトゥイユのクレープ包み クリームチーズ添え	+400円
・マグロカルパッチョ 新芽サラダ仕立て	+700円
・海老香るトマトスープ	+600円
・スモークサーモンとバジルの冷製カッペリーニ	+800円
・メカジキのグリル タブナードソースと オレンジ香るカボチャのピューレ	+1,400円
・牛サーロインの和風ステーキと茗荷の甘酢漬け	+1,500円
など	

◆秋のプリフィックスランチセット

9月1日(火)～11月30日(月) ※9月19日(土)～23日(水・祝)を除く

9・10・11月限定 アップグレードメニュー

・合鴨の瞬間燻製 リンゴのコンポート添え	+600円
・ベビーホタテと茸のナッツカクテル	+600円
・栗のポターージュ	+600円
・ボルチーニ茸のクリームソースのリングイネ	+600円
・カボチャと小エビのニョッキグラタン	+700円
・サーモンボワレ 生姜風味のブルノワゼット	+1,500円
・牛サーロインのデミグラスソース入り朴葉味噌焼き	+1,600円
など	



カボチャと小エビのニョッキグラタン

ボルチーニ茸の
クリームソースのリングイネ



牛サーロインの
デミグラスソース入り
朴葉味噌焼き

◆ 蝦夷鮑と穴子会席

～8月31日(月)

穴子巾着／お造り三種盛り合わせ (蒸し蝦夷鮑 鮑(中とろ) 真鯛焼霜)／蝦夷鮑網漬焼き／蝦夷煮鮑 など

14,000円

◆ 錦秋松茸会席

9月1日(火)～11月30日(月)

松茸土瓶蒸し／真鯛焼霜錦秋造り 鮑／蕪みぞれ紋り 菊花松茸あん／蟹五色揚 松茸／松茸御飯 など

12,000円

※3日前要予約

※8月7日(金)～16日(日)、9月19日(土)～23日(水・祝)は宴会場でのご提供となる場合がございます

錦秋松茸会席2食付き宿泊プラン

9月1日(火)～11月30日(月) 宿泊まで (夕食・朝食付き)

※3日前要予約 ※2名様より承ります

※9月19日(土)～23日(水・祝)は宴会場での
ご提供となる場合がございます

詳しくはこちら

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)



錦秋松茸会席



◆ 夏のステーキ食べ放題と 地中海料理buffet

8月7日(金)ディナー～8月16日(日) 90分2部制／ラストオーダー15分前

Lunch 1部11:30～13:00 Dinner 1部17:30～19:00
2部13:30～15:00 2部19:30～21:00

◆大人 7,200円
◆小学生 3,800円
◆幼児(4歳以上) 1,600円

※3歳以下無料 ※ご来店的人数分のご注文をお願いいたします

詳しくはこちら



◆ シルバーウィーク 国産牛ローストビーフ食べ放題

9月19日(土)～23日(水・祝) 120分制

Lunch 11:30～15:00 Dinner 17:30～21:00

※最終入店13:00 ラストオーダー14:30 ※最終入店19:00 ラストオーダー20:30

◆大人 9,500円
◆小学生 4,800円
◆幼児(4歳以上) 1,900円

※3歳以下無料 ※ご来店的人数分のご注文をお願いいたします

詳しくはこちら



◆ シャインマスカットと秋の味覚のアフタヌーンティー

平日ティータイム1日20食限定

9月7日(月)～10月23日(金) 15:00～17:00(2時間) ※9月24日(木)・25日(金)を除く

予約受付 ◆WEB受付:8月16日(日)21:00～ ◆電話受付:8月17日(月)6:45～
※3日前要予約、ご予約はお1名様1日程まで

1名様 6,800円

・シャインマスカットのヴェリーヌジャスミンのジュレで ・シャインマスカットのマカロンサンド バニラとレモンの香り
・シャインマスカットのロールケーキ ・カボチャとピーカンナッツのマドレーヌ ・ほうじ茶香る 和菓のモンブランタルト
・キャラメルとリンゴのスコーン ・ミニハンバーガー ・クラムチャウダー など

フリードリンク付き ※ラストオーダー16:30

ロンネフェルトの紅茶各種(ポットサービス) コーヒー(ホット・アイス/セルフドリンクバー) など

※2名様より承ります ※キャンセル料:3日前20:00以降100%



8月21日(金)まで
メロンと桃の
アフタヌーンティー



シャインマスカットと秋の味覚のアフタヌーンティー

Lunch 11:30～14:30 (土・日・祝15:00まで)／Dinner 17:30～21:00 ※特に記載がない場合、ランチ・ディナー共にご提供いたします。 ※ラストオーダーは各30分前。コース料理・会席は19:00まで。

※仕入の都合によりメニューは変更になる場合がございます。 ※料金には消費税、サービス料が含まれます。 ※画像は全てイメージです。



Wedding

婚礼フルコース試食・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

8月30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

8月22日(土)～29日(土)、9月5日(土)～13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

秋のパーティープラン

9月1日(火)～11月30日(月)

立食・着席buffet	10,000円
卓盛	10,000円
洋食コース	13,000円
和洋折衷コース	15,000円
シェフ特別コース	25,000円

オプション 1つにつき1名様+1,000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2,800円
35名以上 お一人様2,200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

ハロウィンフラワーアレンジメント教室

ハロウィンをイメージし、カラフルなカボチャを使った
フラワーアレンジを体験いただけます。

9月30日(水) 18:30～20:30(受付18:00～)

材料費、軽食、コーヒー付き

1名様 **9,500円**

WEB申込みは[こちら](#) ▶

グルメイベント 世界のワインを楽しむ会

「世界のワイン産地を巡る旅」をテーマに、
日本を含む9カ国のワインをお愉しみください。

10月9日(金) 18:30～20:30(受付18:00～)

ワイン、お料理(buffet)付き

1名様 **13,000円**

WEB申込みは[こちら](#) ▶

※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。

