

COMPASS

Vol. 29

2022
23



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

毎のアフタヌーンティー



魚介のブイヤベース アイオリソースを添えて



蝦夷アワビのムニエル
焦がしたバターのソースで



ココナッツスパイシー
シュリンプカレー



白身魚のポワレ
ハーブとグリーンオリーブのソース



ホタテのグリル
鳥賊いしりとバター

春を呼ぶ海の幸 咲き誇る彩と美味しさに舌鼓

シーフードフェア

2月1日(火)～28日(月)

ランチ ※ランチ限定: サラダ、スープ、ドリンクバー、ライスまたはパン、プチデザート付

- ◆ココナッツスパイシーシュリンプカレー 1,800円
- ◆ホタテのグリル 鳥賊いしりとバター 2,900円
- ◆蝦夷アワビのムニエル 焦がしたバターのソースで 3,700円

ほか

ディナー

- ◆ソフトシェルクラブのスパイシーフライパイナップルのサラダを添えて 2,600円
- ◆白身魚のポワレ ハーブとグリーンオリーブのソース 2,600円
- ◆魚介のブイヤベース アイオリソースを添えて 2,800円

ほか



春のお祝い御膳「慶」



お祝いコース「華」

春のお祝いメニュー ※3日前要予約

3月1日(火)～31日(木)

お祝いメニューをご注文で
乾杯ドリンク1杯プレゼント

- | | | | |
|--------------------|--------|-------------|--------|
| ◆春のお祝い御膳「慶」(ランチ限定) | 6,100円 | ◆お子様お祝い膳 | |
| ◆春のお祝い会席「鶴」 | 8,500円 | 〔3～5歳向け〕「福」 | 3,050円 |
| ◆お祝いコース「華」 | 7,800円 | 〔5歳～向け〕「幸」 | 4,850円 |

◆西東京の野菜フェア

3月1日(火)～31日(木)

シェフが直売所で買い付けた採れたて野菜を使用したメニューをご提供いたします。



桜鯛と春の華やぎ会席

◆河豚蟹会席

～2月28日(月)

河豚刺し／鰻場蟹雲丹ソース焼き／河豚とずわい蟹の雪見鍋／河豚から揚げ／蟹もずく雑炊 など
※2名様より承ります ※3日前要予約

13,500円

◆桜鯛と春の華やぎ会席

3月1日(火)～31日(木)

桜鯛鳴門巻き／桜鯛と筍の木の芽焼き／国産牛露味噌焼き／白魚黄金揚げ／桜海老と荷葉飯 など
※2名様より承ります ※3日前要予約

12,000円



桜鯛と春の華やぎ会席 2食付き宿泊プラン

(夕食・朝食付き)

3月1日(火)～31日(木)宿泊まで
※ご予約は3日前まで

◆ハリウッドツイン1室2名利用

1名様料金 18,500円～

特典: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)



ご予約はこちらから

◆苺のアフタヌーンティー

平日ティータイム1日20食限定

2月21日(月)～3月31日(木) 15:00～17:00(2時間)

予約受付 3日前要予約

- ◆WEB受付:2月6日(日) 21:00～
- ◆電話受付:2月7日(月) 7:00～

1名様 4,300円

※2名様より承ります ※キャンセル料:前日50%・当日100%

苺のマカロン／苺のタルト／苺のゼリーとパンナコッタ／苺ショートケーキ
苺モンブラン／チョコレートムース／苺サンドイッチ
ピタパンのクロックムッシュ／スコーン／自家製苺ジャム

フリードリンク ※ラストオーダー16:45 ※セルフドリンクバー式となります。
コーヒー(ホット・アイス)／
紅茶(ダージリン・アールグレイ・セイロン オレンジペコ 他)／アイスティー

オプション 每入リスパークリングワイン 1,500円



2022 バレンタイン ショコラ

予約受付期間:1月14日(金)～

受け渡し日時:2月4日(金)～14日(月)

- | | |
|-------------------------------------|------------------------------|
| ◆バレンタイントリュフ
5個入り 1,100円 | ◆バレンタイン ショコラ
10個入り 2,300円 |
| ◆バレンタイン ショコラ セレクション
限定50個 3,800円 | |



Wedding

国産牛ローストビーフ・模擬挙式・相談会 **参加費無料**

フルコース試食付ウェディングフェア

3月13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

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ェディングフェア

2月5日(土)～13日(日)、3月5日(土)～12日(土)

※ディナー付相談会は土・日・祝限定

《ランチ付》①10:00～②11:00～ 《ディナー付》①16:00～②17:00～

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



Party plan

春のバンケットプラン

2022年3月1日(火)～5月31日(火)

卓盛/立食・着席buffet 7,500円

洋食コース 10,000円

和食会席/和洋折衷コース 12,000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、カクテル3種、ソフトドリンク

特典 下記より1つお選びください。

① 乾杯用スパークリングワイン

② 宴会時間を30分延長 ③ 花束1束

曜日特典

日、月、火、水曜日は1名様500円割引

バスお迎え特別価格

15～29名 お一人様1,500円

30名以上 お一人様1,000円

※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・和食会席8名様以上(和食会席は30名様まで)で承ります。
※ご利用時間は2時間。 ※ご利用は22:00まで。

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

日本酒セミナー ～日本酒の基礎を学ぶ入門講座～

純米大吟醸を含む全5種のテイスティングを交えながら、日本酒の基礎をレクチャーいたします。日本酒のお土産もご用意いたします。

2月25日(金) 18:30～20:00(受付18:00～)

講習費、試飲(5種)、おつまみ、お土産(日本酒四合瓶1本) 付

1名様 5,500円

和食料理長 三上雅弘による

魚の基本のおろし方 ～お刺身編～

和食料理の基本である魚のおろし方を、身近な食材である「鰯」と「烏賊」を使って和食料理長が丁寧にレクチャーいたします。講習後は「春の松花堂弁当」をお楽しみください。

3月9日(水) 18:30～20:00(受付18:00～)

講習費、お食事、お飲物 付

1名様 7,000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



感染予防対策について

新型コロナウイルス感染症拡大の状況により、営業時間・ご提供内容は変更となる可能性があります。最新情報に関しては、公式HPにて随時お知らせいたします。皆様のご健康・ご安全を心よりお祈り申し上げます。



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



レストラン利用1,000円につき10ポイント、
宿泊利用1,000円につき20ポイントが加算されます。
たまったポイントは支払いにご利用いただけるほか、
多彩な交換賞品をご用意しております。

