

COMPASS

Vol. 44

2024

89

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

鯉湯葉豆腐(大沢牛と国産鯉会席)



サーモングリル 柚子味噌のクリームソース(秋のプリフィックスランチセット)

カボチャと青魚のココットグラタン
(秋のプリフィックスランチセット)

夏も僅か、過ぎゆく風情を惜しみながら
季節の移り変わりをを感じる逸品を

◆プリフィックスランチセット

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〜



秋ナスのコンフィ サラダ仕立て バルサミコと共に
(秋のプリフィックスランチセット)



夏のプリフィックスランチセット

夏のプリフィックスランチセット

8月31日(土)まで

※8月10日(土)〜18日(日)を除く

暑い時期に嬉しい爽やかな地中海メニューをご用意。

8月限定アップグレードメニュー

- ・サルデ・イン・サオール オレンジの香り +500円
- ・アンチョビとブロッコリーのリングイネ プーリア風 +500円
- ・小海老のアーリオ・オリオ オレガノを利かせて +700円
- ・魚介のアクアパッツァ +1,000円
- など

秋のプリフィックスランチセット

9月1日(日)〜11月30日(土)

※9月14日(土)〜16日(月・祝)、21日(土)〜23日(月・休)を除く

秋の訪れを目でも舌でも愉しむ美食が勢揃い。

9・10・11月限定 アップグレードメニュー

- ・秋ナスのコンフィ サラダ仕立て バルサミコと共に +500円
- ・栗のポターージュ +600円
- ・ボルチーニ茸のリングイネ +500円
- ・カボチャと青魚のココットグラタン +700円
- ・サーモングリル 柚子味噌のクリームソース +1,000円
- ・仔羊のロースト 牛蒡のブルーテと共に +1,200円
- など

ディナータイムにはアラカルトメニューとしてご用意いたします。 ※10・11月を除く



◆ 米沢牛と国産鰻会席

8月1日(木)～9月30日(月)

鰻生春巻／米沢牛沢煮仕立て／鰻湯葉豆腐／米沢牛治部煮風／鰻とろろ若布うどん など

※3日前要予約

※夏のステーキ食べ放題、赤城和牛食べつくしブッフェ期間中は
宴会場での提供となる場合がございます。

14,000円

仕入れの都合により
「鰻とろろ若布うどん」を
「鰻とろろ茶蕎麦」に変更
させていただきます。

米沢牛と国産鰻会席2食付き宿泊プラン

(夕食・朝食付き) ※3日前要予約 ※2名様より承ります

8月1日(木)～9月30日(月)宿泊まで

◆ハリウッドツイン1室2名利用

1名様料金 **22,800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)



◆ 夏のステーキ食べ放題

サラダ、スープ、カレー、ガーリックライス、パン、デザートも食べ放題!

8月9日(金)ディナー～18日(日)

2食付き
宿泊プランも
ございます

<90分2部制>

Lunch 1部11:30～13:00

2部13:30～15:00

Dinner 1部17:30～19:00

2部19:30～21:00

◆大人 **6,500円**

◆子ども(小学生) **3,500円**

◆幼児(4歳以上) **1,500円**

※3歳以下無料

※ご来店の数分のご注文をお願いいたします。

◆ 赤城和牛食べつくしブッフェ

上質な群馬県産ブランド牛をローストビーフなど10種以上のメニューで食べつくす!

9月14日(土)～16日(月・祝)、21日(土)～23日(月・休)

2食付き
宿泊プランも
ございます

<入店より120分制>

Lunch 11:30～15:00

Dinner 17:30～21:00

◆大人 **9,000円**

◆子ども(小学生) **4,600円**

◆幼児(4歳以上) **1,800円**

※3歳以下無料

※ご来店の数分のご注文をお願いいたします。



◆ メロンと桃のアフタヌーンティー 平日ティータイム1日20食限定

7月16日(火)～8月30日(金) 15:00～17:00(2時間) ※8月9日(金)～16日(金)を除く

1名様 **6,500円**

・2種メロンのショートケーキ ・ピスタチオと桃のミニパフェ ・桃とパニラのマカロン など

◆ 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24日(火)～10月31日(木) 15:00～17:00(2時間)

予約受付

◆WEB受付:9月8日(日)21:00～ ◆電話受付:9月9日(月)7:00～

1名様 **6,500円**

・シャインマスカットと巨峰のタルト ・エルダーフラワー香るシャインマスカットのショートケーキ ・シャインマスカットのヴェリーヌ
・モンブラン ・紅茶のスコーン イチジクのジャム ・牛蒡のムースリズ ・紫芋のポタージュ など

いずれもフリードリンク付き ※ラストオーダー16:30

ドイツの老舗紅茶ブランド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

※3日前要予約/お一人様1日程まで ※2名様より承ります ※キャンセル料:3日前20:00以降100%

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。

※仕入れ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

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

8月25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ェディングフェア

8月24日(土)、26日(月)～31日(土)、9月7日(土)～13日(金)

※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 ウェディングサロン TEL:042-503-9101 9:00～19:00



Party plan

秋のパーティープラン

9月1日(日)～11月30日(土)

立食・着席buffet	8,500円
卓盛	9,000円
洋食コース	11,000円
和洋折衷コース	13,000円
シェフ特別コース	25,000円

オプション

いずれも1名様+500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

バスお迎え特別価格

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。

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、黒や紫を基調とした
ケーキ型のフラワーアレンジを体験いただけます。

9月25日(水) 18:30～20:30(受付18:00～)

材料費、軽食、コーヒー付

1名様 **9,000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



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



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。

