

COMPASS

Vol. 46

12
2024

1
2025

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

赤城和牛サーロインのローストトリュフ香るマデラソースとアーモンドのクランブルを散りばめて／周年記念 赤城和牛ディナーコース クリスマスメニュー



周年記念 赤城和牛ディナーコース クリスマスメニュー

12/20～25の
洋食は
クリスマス
特別メニュー

冬食材の瞬きをちりばめた
寛ぎのひとときを大切な方と

周年記念 特別メニュー

～12月31日(火)

ご注文メニューに応じて乾杯ドリンク1杯プレゼント!

- ◆ランチコース・特別御膳 …… スパークリングワイン
- ◆ディナーコース・特別会席 …… シャンパン



周年記念 特別会席「初冬会席」

◆周年記念 赤城和牛ランチコース

オードブル/スープ/赤城和牛肩ロースメインディッシュ/デザート

6,000円

◆周年記念 赤城和牛ディナーコース

アミューズ/オードブル/スープ/魚料理/赤城和牛サーロインメインディッシュ/デザート

12,000円

◆周年記念 特別御膳 (ランチ)

前菜盛り合わせ/お造り/焼物/揚げ物/食事/プチデザート ※3日前要予約

6,000円

◆周年記念 特別会席 12月「初冬会席」

前菜/お椀/お造り/焼物/煮物/強肴/食事/フルーツ盛り合わせ ※3日前要予約

13,000円



周年記念 ペアリング ワインセット

特別なお食事を一層引き立てる
ソムリエ厳選の白・赤・デザートワイン
をお楽しみください。

2,500円



あったかチーズフェア

2025年1月4日(土)～2月28日(金)

◆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～

チーズフェア アップグレードメニュー

- ・サーモンとチーズのテリーヌ +500円
- ・オニオングラタンスープ +600円
- ・パルメザンチーズのカルボナーラ +500円
- ・イイダコとトマトのココットグラタン +700円
- ・白身魚のチーズパン粉焼き +1,000円
など

◆チーズ満喫コース ※2名様より承ります

オードブル/スープ/パスタ/魚料理/グラニテ/3種ミートと野菜のチーズフォンデュ/デザート

9,000円

チーズ
満喫コース
2食付き
宿泊プラン
(夕食・朝食付き)



チーズ満喫コース



◆河豚と蟹会席

2025年1月7日(火)～2月28日(金)

蟹味噌無真薯/河豚刺し/焼鰻場蟹/国産牛諸味噌焼き/河豚雪見鍋/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

14,000円

河豚と蟹会席2食付き宿泊プラン

(夕食・朝食付き) ※1室2名様より承ります

2025年1月7日(火)～2月28日(金) 宿泊まで ※3日前要予約

◆ハリウッドツイン1室2名利用

1名様料金 22,500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)



◆苺とチョコレートのアフタヌーンティー

平日ティータイム1日20食限定

2025年1月14日(火)～2月21日(金) ※1月27日(月)、2月10日(月)～14日(金)を除く
15:00～17:00 (2時間)

予約受付 ◆WEB受付:12月22日(日) 21:00～
◆電話受付:12月23日(月) 7:00～
※3日前要予約、ご予約はお1名様1日程まで

1名様 6,500円

・苺3種食べくらべ ・苺とチョコレートのロールケーキ
・トンカ豆香るトリュフチョコレート ・タルトフレーズ
・チョコレートのパンナコッタ
・フィナンシェ ビスタチオとアーモンドのチョコレートがけ
・フィレオフィッシュサンド ・オニオングラタンスープ など

いずれも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%



新春メニュー 2025年1月1日(水・祝)～3日(金)

Lunch 【1月1・2日 ※2部制】①11:00～13:00 ②13:30～15:30
【1月3日】11:30～15:00

Dinner 17:30～21:00

※和洋折衷コース～雅へ、頒春会席は1月1日に限りランチタイムのみの提供。

- ◆頒春会席 ※12月28日(土)までの要予約 13,000円
- ◆新春特別米沢牛コース 12,000円
- ◆和洋折衷コース ～雅～ 11,000円
- ◆新春お祝い御膳 ※ランチ限定 7,000円 など

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

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

2024年12月7日(土)～15日(日)

2025年1月18日(土)～26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

相談会毎日開催中!
WEBから簡単予約



Party plan

忘年会・新年会プラン

～2025年2月28日(金)

立食・着席buffet	9,000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

製菓料理長 清水裕史による バレンタインスイーツ教室

繊細なプロの技が見られると好評の製菓料理長 清水裕史によるスイーツ教室。今回はバレンタインレシピとして「ガナッシュサンド」「レアチーズショコラ」の2品をレクチャーいたします。講習前には軽食として「クロックムッシュ」「アサリのチャウダー」を、講習後はレクチャーメニューの試食をコーヒーと共にお試しください。

※料理長のレクチャーをご覧ください。スタイルとなり、調理体験はございません。

2025年1月27日(月) 18:30～20:30(受付18:00～)

講習費、軽食、試食、お飲物 付き

1名様 **6,000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

WEB申込みはこちら



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。

