

COMPASS

Vol. 23

2021
23





本日の魚のセビーチェ 彩の花と野菜と共に



シータイガーのエスカパーチェ オニオンとレモンのアクセント

春の彩りをまとった海の幸旬を感じる上質なひとときを



黒メバレと魚介のアクアパッツァ



シーフードと甲殻類のクリームスパゲッティーランチセット



春のお祝い会席「鶴」



お祝いコース「SAKURA」

春の喜びを一皿にのせて

春のお祝いメニュー ※3日前要予約
3月1日(月)～31日(水)

乾杯用スパークリングワイン
またはソフトドリンクをプレゼント

- ◆春のお祝い御膳「慶」(ランチ限定) 6,100円
- ◆春のお祝い会席「鶴」 8,500円
- ◆お祝いコース「SAKURA」 7,800円

- ◆お子様お祝い御膳
〔3-5歳向け〕「福」 3,050円
- 〔5歳～向け〕「幸」 4,850円



桜鯛と春の華やぎ会席

◆河豚 蟹会席 ～2月28日(日)

河豚刺し／鰻場蟹黄金焼き／河豚雪見鍋／ズワイ蟹天婦羅／河豚磯辺揚げ など
※2名様より承ります ※3日前要予約
※宿泊プランもご用意しております。詳しくはお問い合わせください。

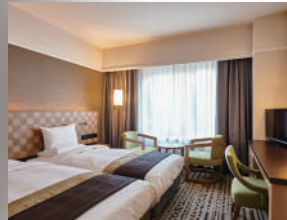
13,500円

◆桜鯛と春の華やぎ会席

3月1日(月)～4月29日(木・祝)

桜鯛松皮造り／桜鯛鰯焼き／国産牛蒡味噌焼き／鮎並唐揚げ／桜海老と筍御飯 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(月)～4月29日(木・祝) 宿泊まで ※ご予約は3日前まで
夕食・朝食付きの宿泊プラン。レイトチェックアウト12:00までご延長いただけます。

◆ハリウッドツイン1室2名利用1名様料金 18,500円～

※料金には消費税・サービス料が含まれます。※ご利用料金は日によって異なります。※2名様より承ります。
ご予約はお問い合わせ・お申込み TEL:042-521-1111 (ホテル代表)

ご予約はこちら



シーフードフェア

2月1日(月)～3月31日(水)

〔ランチタイム時、★付きのメニューは
サラダ・スープ、ドリンクバー、プチデザート付きでお楽しみいただけます。〕

- ◆ココナッツパイシーシュリンプカレー ★1,800円
- ◆シーフードと甲殻類のクリームスパゲッティー ★1,800円
- ◆シータイガーのエスカパーチェ オニオンとレモンのアクセント 2,500円
- ◆本日の魚のセビーチェ 彩の花と野菜と共に 2,300円
- ◆黒メバレと魚介のアクアパッツァ 2,800円
- ◆オマール海老のテルミドール 白と赤の2色ソースのグラタン仕立て 3,600円

◆ランチコース

オードブル／スープ／シーフードメイン
デザート／コーヒー ※メインを肉料理に変更可能です。
4,600円

◆ディナーコース

アミューズ／オードブル／スープ／魚料理／シーフードメイン
デザート／コーヒー ※メインを肉料理に変更可能です。
9,800円

2021 バレンタインショコラ ホテルパティシエが作るオリジナルチョコレート

2月5日(金)～14日(日) [予約受付] 1月14日(木)～

- ◆5個入り 1,080円
- ◆10個入り 2,160円

- ・ホワイトチョコのボンボン
- ・紅茶のガナッシュ
- ・フランボワーズのガナッシュ
- ・プラリネ・生チョコの抹茶トリュフ

◆開業5周年記念ショコラ「L'ecrin～レクラン～」

1箱 2,800円 [限定30個] ※ハート型サイズ約11cm

宝石箱=L'ecrinをイメージし、ルビーチョコレート使用のショコラなどをハート型チョコに詰め合わせました。





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

2月6日(土)～14日(日)、3月6日(土)～14日(日) ※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～

AUTUMN & WINTER SPECIAL PLAN 2021

豪華
特典付

2021年10月1日～2022年3月31日 ※ご予約は2022年2月28日まで。
30名様 1,250,000円 1名様追加料金18,500円

※プラン詳細はお問合せください。※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 ウエディングサロン TEL:042-503-9101 9:00～19:00



Party plan

少人数プライベートプラン

2021年3月31日(水)まで

新しい生活様式を意識した個室宴会場利用の
完全プライベートなプラン。
6名様～15名様でご利用いただけます。

洋食コース 7,000円
和食会席コース 10,000円
和洋折衷コース 13,000円

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花束1束
- ③お祝いホールケーキ

特別オプション

飲み放題を1名様1,000円にて追加可能!
ビール、ワイン(赤・白)、ウイスキー
焼酎、日本酒、ソフトドリンク

※上記はお料理、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。※ご利用時間は2時間。
※ご利用は22:00まで。※お飲物は別途ご注文となります。

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

開業5周年記念 ガラディナー

総料理長 塚本伸次による料理とワインのペアリングを堪能できる

2021年1月2月開催

開業5周年の感謝を込めた特別メニューをご用意。お食事・お飲み物ともに名高いシャトー・マルゴ・ワインを堪能。料理とワインのペアリングを堪能できる。お食事・お飲み物ともに名高いシャトー・マルゴ・ワインを堪能。料理とワインのペアリングを堪能できる。

2月19日(金) 18:30～21:00(受付18:00～)

1名様 50,000円 お料理、ワインを含む ※定員28名様

クッキングサークル

和食料理長 三上雅弘による春の天婦羅教室

海老や鱈、舞茸、茄子などの定番食材の他、蜆や鰯などの旬の食材も使用した美味しい天婦羅の作り方をレクチャー。講習後は、乾杯酒とともに天婦羅がメインの春の和食御膳をお楽しみください。

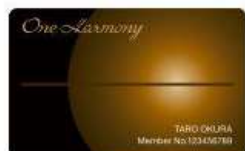
3月10日(水) 18:30～20:00(受付18:00～)

1名様 6,500円 講習費、お食事、お飲み物を含む

※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

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。

