

10th
Anniversary

COMPASS

Vol. 48

4 / 2025
5

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

薫風帖会席



ホワイトアスパラガスのサラダ仕立て / 鯖のポワレ 牛蒡のブルーテ 花を散りばめて / シラスと菜の花のジェノベーゼ / アサリと桜海老のテリーヌ

季節の恵みが織り成す 至高の味わいを存分に



春野菜とレンズ豆のミネストローネ

帆立のグリル 山菜とバター醤油



春のプリフィックスランチセット

～5月31日(土)

※4月26日(土)～5月6日(火・休)を除く

メインを選べる人気のランチセットに、
春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。

◆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～

5月までの限定アップグレードメニュー

- ・ホワイトアスパラガスのサラダ仕立て +500円
- ・アサリと桜海老のテリーヌ +500円
- ・シラスと菜の花のジェノベーゼ +500円
- ・鯖のポワレ 牛蒡のブルーテ 花を散りばめて +1,000円
- ・仔羊のロースト ローズマリー香るジュ +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

仔羊のロースト
ローズマリー香るジュ



春のお祝い昼御膳



春のお祝いプラン

～4月25日(金) ※4月25日(金)はランチのみ ※3日前要予約

- ◆春のお祝いコース
※メニューは月替わり **9,000円**
- ◆春のお祝い昼御膳(ランチ限定) **6,700円**
- ◆春のお祝い会席 **8,700円**
- ◆お子様お祝い膳
[3~5歳向け]「福」 **3,200円**
[5歳~向け]「幸」 **5,000円**

〈ご注文特典〉
乾杯ロゼスパークリングワイン
1杯プレゼント

春のお祝い
2食付き
宿泊プラン



ゴールデンウィーク ステーキ食べ放題

4月25日(金)ディナー～5月6日(火・休) 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 **6,500円**
- ◆小学生 **3,500円**
- ◆幼児(4歳以上) **1,500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

ステーキ食べ放題
2食付き
宿泊プラン



薫風鮎会席

◆桜鯛の華やぎ会席 ～4月30日(水)

穴子桜笹寿司/桜鯛鳴門巻き/桜鯛薄造り/
桜鯛と桜鯛の源平焼き/桜海老と筍御飯 など

14,000円

◆薫風鮎会席 5月1日(木)～31日(土)

鮎小袖梅香寿司/相並葛印き/鮎味噌増田菜焼き/稚鮎から揚げ など

13,000円

※いずれの会席も3日前要予約

※4月25日(金)～5月6日(火・休)は宴会場でのご提供となる場合がございます

薫風鮎会席2食付き宿泊プラン(夕食・朝食付き)

※2名様より承ります ※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 **21,588円**～
チェックアウト12:00まで延長無料

ご予約のお問合せ・お申込み
TEL:
042-521-1111
(ホテル代表)



◆レモンと初夏の柑橘アフタヌーンティー

平日ティータイム1日20食限定

5月12日(月)～6月20日(金) 15:00～17:00(2時間)

- 予約受付 ◆WEB受付:4月20日(日)21:00～
◆電話受付:4月21日(月)7:00～
※3日前要予約、ご予約はお1名様1日程まで



TEA EXCELLENCE SINCE 1825

1名様 **6,800円**

・ヨーグルトとはちみつとオレンジのヴェリーヌ ・レモンのタルト レモンのマカロン
・レモンとマスカルポーネのムース ・甘夏のショートケーキ ・初夏の柑橘盛り合わせ
・シーフードのオレンジマリネ ・生姜とレモンのスープ 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%



4月18日(金)まで

苺と桜のアフタヌーンティー
最新の空席情報をホームページで公開中



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

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エディングフェア
 4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

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

Follow us! /



4月12日(土)～20日(日)、5月10日(土)～18日(日)
※4月13日(日)を除く ※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

春のパーティープラン

～5月31日(土)

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

- ・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
- いずれも1名様+800円

バスお迎えオプション

- 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。
 ※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

HRSテーブルマナー認定講師が教える 和食テーブルマナー教室<会席編>

和食料理長特製の会席料理を味わいながら、専門資格を持つホテルエグゼクティブが
 テーブルマナーを分かりやすく丁寧にお伝えします。

4月16日(水) 18:30～20:30(受付18:00～)
 講習費、お食事(和食会席)、お飲物 付き

1名様 10,000円

WEB申込みはこちら ▶

親子でクッキング 母の日いちごのショートケーキ作り体験教室

製菓料理長のレクチャーのもと、親子でケーキ作りが体験できる毎年大人気のイベントです。

5月4日(日・祝) 11:00～13:30(受付10:30～)
 講習費、お食事(ショートコース)、お飲物、お土産ケーキ(1組1台) 付き [小学生向け]

親子2名様1組 14,600円 ※1名様追加料金 7,300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



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お支払いなどにご利用いただけます。

