

COMPASS

Vol. 25

6 2021 7



魚介のブイヤベース アイヨリソースを添えて(イメージ)



魚介のグリルプレート 南仏風ビストソースで

地中海の彩豊かな美味しい時間
心地よい味と香りを心ゆくまで



ナスとバジルのオレキエッテ



仔羊のロースト
ひよこ豆のペースト
'フムス'と共に



カリフラワーとアーモンドのフリットレ



オリーブとチキンの
キーマカレー

◆地中海料理フェア

6月1日(火)～7月31日(土)
※7月22日(木・祝)～25日(日)はランチのみ

《ランチ》

シーフードテリーヌ・パン・ドリンクバー・プチデザート付
◆ブイヤベースランチセット

2,800円

サラダ・スープ・パンまたはライス・ドリンクバー・プチデザート付

- ◆ナスとバジルのオレキエッテ
- ◆オリーブとチキンのキーマカレー
- ◆牛タンの煮込み ニース風

1,500円
1,500円
2,300円 ほか

《ディナー》

◆カリフラワーとアーモンドのフリットレ

2,000円

◆シータイガーのレモン香るエスカパーチェ

2,500円

◆魚介のグリルプレート 南仏風ビストソースで

3,000円

◆仔羊のロースト ひよこ豆のペースト'フムス'と共に

3,200円

◆魚介のブイヤベース アイヨリソースを添えて

3,800円 ほか



◆夏のパワーチャージ!! ローストビーフ食べ放題

7月22日(木・祝)～25日(日)
Lunch 11:30～15:00 (90分制、最終入店13:30)
Dinner 17:30～21:30 (120分制、最終入店19:30)

《ランチセット》 アメリカ産牛肩ロースローストビーフ食べ放題

サラダ・スープ、ドリンクバー、プチデザート、パンまたはライス付

3,500円

《ディナーコース》 国産牛サーロインローストビーフ食べ放題

◆大人:食前の一品/シーフードと野菜のエビス香るテリーヌ/根セロリの冷製ポタージュ/
シェフパティシエのアシェットデザート/コーヒーまたは紅茶付

◆子ども:シーフードの冷製フランク/コンボタージュ/シフォンケーキとバニラアイス付

◆大人 6,000円
◆子ども(小学生) 3,600円

※ご来店的人数分のご注文をお願いいたします。

仕入れの都合により、アメリカ産牛肩ロースを
オーストラリア産サーロインに変更いたしました。



鮑 海老会席

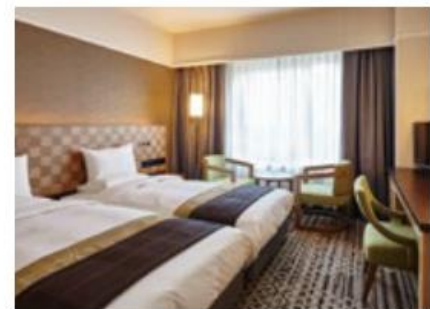
旨み、甘み広がる
優美なひとときを味わう

◆鮑 海老会席

6月1日(火)～7月31日(土)

蝦夷鮑海宝漬け/蝦夷鮑バター焼き/伊勢海老黄身煮/海老徳の子揚げ/伊勢海老の味噌汁 など
※2名様より承ります。 ※3日前要予約。 ※フランス産の伊勢海老を使用しています。

13,000円



鮑 海老会席 2食付き宿泊プラン

(夕食・朝食付き)

6月1日(火)～7月31日(土)宿泊まで
特典:チェックアウト12:00まで延長無料
※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 19,500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。
※添寝対応は未就学のお子様のみ。

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



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

6月27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エディングフェア

6月5日(土)～13日(日)、7月3日(土)～11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》①16:00～②17:00～

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

サマーバンケットプラン

2021年6月1日(火)～8月31日(火)

暑気払いにご家族、ご友人、ご職場の皆様との
楽しいひと時をゆったりとした宴会場で。

卓盛/立食・着席buffet **7,000円**
洋食コース **9,000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、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・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。

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

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名様 1名様1,500円
30名様以上 1名様1,000円

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

ワインセミナー ～ワインの基礎を学ぶ入門講座～

日本ソムリエ協会 最高技術顧問 小川浩一氏による
2021年6月25日(金)

ワインセミナー中止のご案内

6月25日(金)19:30～20:30(受付18:30～)
講習費、試飲(3種)おつまみ付
1名様 **4,000円**

夏のフラワーアレンジメント教室

7月28日(水) 19:00～20:30(受付18:30～)

材料費、軽食(冷製コーンスープ・ほうれん草のキッシュとプチサラダ)、コーヒー付

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・ご提供内容に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。

