

COMPASS

Vol. 31

6 2022
7



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

鮑のムニエル グリーンアスパラガスのローストとグリビッシュソース(コース 紗灯 7月魚料理)



コース 紗灯 6月

一皿一皿に薫る初夏を 優雅なひとときに重ねて

All Day Dining 紗灯 初夏の特別メニュー

6月1日(水)～7月31日(日)

※7月15日(金)ディナータイム～18日(月・祝)を除く

梅雨時期や季節の変わり目に疲れた食欲を元気にする、夏の限定メニュー。
6月は日本の初夏を、7月は南ヨーロッパの夏をテーマに
米沢牛や鮑などのシェフ選りすぐりの食材を使用した品々をご用意しました。
プリフィックススタイルのランチセットや、コース料理で涼やかにお楽しみください。

◆プリフィックスランチセット

オードブル/スープ/ハーブ pasta/メインディッシュ/パン/デザート/ドリンクバー

3,200円～

6・7月アップグレードメニュー

- ★甲殻類のテリーヌ エビスを効かせたソースで +400円
- ★自家製コンソメスープ +500円
- ★スモークサーモンとホウレン草のフェットチーネ +400円
- ★仔羊もも肉の低温ロースト 香味野菜のソース +800円
- ・鮑のムニエル 焦がしバターソース +1,000円
- ★シェフパティシエのアシェットデザート +600円 など

◆コース 紗灯

アミューズ/オードブル/スープ/魚料理(鮑)/米沢牛メインディッシュ/デザート/コーヒー

9,800円

- ・6月 日本の初夏をイメージし、梅や紫蘇などの和食材を取り入れた品々をフレンチスタイルで。
- ・7月 南ヨーロッパの晴れやかな夏を想起させる、赤ワインやライムなどの香りを活かした味わいをお届け。



プリフィックスランチセット
★の組み合わせで5,900円



◆ファミリーブッフェ

大人もお子様も楽しめる、和洋メニューが40種類以上！
ディナータイムはローストビーフも食べ放題！（大人・子どものみ）

7月15日（金）ディナータイム～18日（月・祝）

※いずれも90分制

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

Lunch

◆大人 3,800円

◆子ども（小学生） 2,300円

◆幼児（4歳以上） 1,200円

Dinner

◆大人 5,800円

◆子ども（小学生） 3,400円

◆幼児（4歳以上） 1,200円

※4歳未満無料 ※ご来店の人数分のご注文をお願いいたします。

◆鮑 海老会席

6月1日（水）～7月31日（日）※7月16日（土）を除く

鮑塩蒸しと海老の串刺し／鮑蒸し／蝦夷鮑バター焼き／
伊勢海老貝足煮白味噌仕立て／車海老香味揚げ など

※3日前要予約 ※外国産の伊勢海老を使用。
※7月15日（金）～18日（月・祝）のディナータイムは
宴会場での提供となる場合がございます。

13,800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（水）～7月31日（日）宿泊まで
※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 19,800円～

特典：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）



◆トロピカルアフタヌーンティー

予約受付 3日前要予約

平日ティータイム1日20食限定

7月1日（金）～29日（金）15:00～17:00（2時間）

※7月15日（金）を除く

1名様 4,300円

※2名様より承ります ※キャンセル料：前日50%・当日100%

ハイビスカスとレモンのジュレ／チョコレートとパナナのシフォンロール／トロピカルフルーツのタルト／
ライチのクリーム パッションとマンゴーのソース／ココナッツ風味のシロップのフルーツカクテル／
パッションとココナッツのムース／マカダミアショコラ／パイナップルのケーキ／スコーン／パイナップルジャム／
ブラッドオレンジのガスパチョ／アボカドとセミドライトマトのキッシュ

フリードリンク

※ラストオーダー16:45 ※セルフドリンクバー式となります。

コーヒー（ホット・アイス）／紅茶（ダージリン・アールグレイ・セイロン オレンジペコ 他）／アイスティー

オプション バイナップルスムージー 1,200円



Lunch 11:30～14:30（土・日・祝15:00まで）／Dinner 17:30～22:00 ※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21:00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ェディングフェア

6月4日(土)《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ェディングフェア

6月5日(日)～12日(日)、7月2日(土)～10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 ウェディングサロン TEL:042-503-9101 9:00～19:00



Party plan

サマーバンケットプラン

6月1日(水)～8月31日(水)

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
NEW シェフ特別コース	25,000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 お一人様1,500円
30名以上 お一人様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

ブルゴーニュワインを愉しむ会

6月24日(金) 18:30～20:00(受付18:00～)

講習費・試飲(4種)、おつまみ付 1名様 **6,500円**

浴衣着付け教室

7月3日(日) 13:30～15:30(受付13:00～)

講習費・デザート(抹茶のグラスパフェ)、お飲物付 1名様 **5,500円**
※浴衣および付属品はお客様ご自身でご用意いただきます。※女性限定

夏のフラワーアレンジメント教室

7月27日(水) 18:30～20:00(受付18:00～)

材料費、軽食、コーヒー付 1名様 **7,500円**

親子イベント レザーワークショップ (OJAGA DESIGN)

7月31日(日) 14:00～16:00(受付13:30～)

材料費、ケーキ、お飲物付 [小学生向け] 親子2名様1組 **11,000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。

