

COMPASS

Vol. 38

2023

89



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

サーモングリル 柚子胡椒のクリームソース(秋のプリフィックスランチセット)



青魚のベッカフィーゴ、ポリチーニ茸のリングイネ、キノコとチキンのテリーヌ、秋ナスのバresaミコモリネ(秋のプリフィックスランチセット)

少しずつ訪れる秋の気配 旬の実りと香りの情緒を愉しむ

◆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

3,200円～



鹿肉のロースト 牛蒡のブルーデと共に(秋のプリフィックスランチセット)



夏のプリフィックスランチセット

夏のプリフィックスランチセット ～地中海フェア～

8月31日(木)まで

※8月5日(土)～6日(日)、11日(金・祝)～13日(日)を除く

地中海沿岸でよく食されるハーブや柑橘類を使用した
暑い時期に嬉しい爽やかな味わいをご用意しました。

8月限定 アップグレードメニュー

- ・カルピオーネ オレンジの香り +500円
- ・ムール貝の冷製ポタージュ ライムのアクセント +400円
- ・アンチョビとブロッコリーのペペロンチーノ +300円
- ・魚介のグリル プッタネスカソース +800円 など

秋のプリフィックスランチセット

9月1日(金)～11月30日(木)

秋の味覚を使用した、旬の美食を味わう
限定アップグレードメニューをお楽しみください。

9・10・11月限定 アップグレードメニュー

- ・キノコとチキンのテリーヌ マスタードのアクセント +500円
- ・秋ナスのバresaミコモリネ 花のサラダと共に +400円
- ・ポリチーニ茸のリングイネ +600円
- ・青魚のベッカフィーゴ 柑橘の香り +800円
- ・サーモングリル 柚子胡椒のクリームソース +900円
- ・鹿肉のロースト 牛蒡のブルーデと共に +1,000円

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。 ※10・11月を除く



◆米沢牛と国産鰻会席

8月1日(火)～9月30日(土)

米沢牛沢煮仕立て／米沢牛マッシュルーム焼き／鰻巻蒸し／
米沢牛冷製巻／鰻茶漬け など

※3日前要予約

※8月4日(金)～13日(日)のディナータイムは宴会場でのご提供となる場合がございます。

13,000円



米沢牛と国産鰻会席 2食付き宿泊プラン

(夕食・朝食付き)

8月1日(火)～9月30日(土) 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 **20,500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)

◆夏のステーキ食べ放題

サラダ、スープ、カレー、ガーリックライス、
パン、デザートも食べ放題!

2食付き
宿泊プランも
ございます

8月4日(金)～13日(日)

※8月4日(金)、7日(月)～10日(木)のランチを除く
※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

◆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

※ご来店的人数分のご注文をお願いいたします。



◆メロンと桃のアフタヌーンティー

平日ティータイム1日20食限定

7月18日(火)～8月31日(木) ※8月4日(金)～10日(木)を除く 15:00～17:00(2時間)

3日前要予約／お一人様1日程まで

1名様 **6,300円**

※2名様より承ります ※キャンセル料:前日50%・当日100%

メロンムース／桃のレアチーズケーキ／バジル風味のスコーン 自家製桃ジャム など

◆ハロウィンアフタヌーンティー

平日ティータイム1日20食限定

9月19日(火)～10月31日(火) 15:00～17:00(2時間)

予約受付 3日前要予約／お一人様1日程まで

◆WEB受付:8月27日(日)21:00～ ◆電話受付:8月28日(月)7:00～

1名様 **6,000円**

※2名様より承ります ※キャンセル料:前日50%・当日100%

カボチャとキャラメルEMONブランタート／栗のケーキ／紫芋マカロン／
赤ワイン&カシスのジュレと白ぶどうのジュレ 2層仕立て／
ミニハンバーガー 苺のクリームソース／柿と生ハムのマリネ など

いずれもフリードリンク付き ※ラストオーダー16:30

ドイツの老舗紅茶ブランド ロンネフェルトの紅茶7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



ハロウィンアフタヌーンティー

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

8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

8月19日(土)～26日(土)、9月16日(土)～24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～

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

秋のパーティープラン

9月1日(金)～11月30日(木)

立食・着席buffet	8,000円
卓盛	8,500円
洋食コース	10,000円
和食会席/和洋折衷コース	13,000円
シェフ特別コース	25,000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 宴会時間を30分延長
- ③ 花束1束

曜日特典

日曜日、月曜日は1名様500円割引

バスお迎え特別価格

15～29名 お一人様1,800円
30名以上 お一人様1,300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。

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



「シーグラス ワークショップ」は
中止とさせていただきますこととなりました

＜本件に関するお問い合わせ＞
宴会セールス TEL:042-503-9102



Events

親子でクッキング

キッズシェフ体験教室 レクチャーメニュー:ハンバーガー

8月11日(金・祝) 11:00～13:30(受付10:30～)

講習費、お食事(ショートコース)、お飲物付 [小学生向け]

親子2名様1組 13,000円 ※1名様追加料金6,500円

親子イベント 楽しく作って学ぶ

シーグラス ワークショップ

8月19日(土) 午前の部10:30～12:30(受付10:00～) 午後の部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 13,000円 ※1名様追加料金6,500円

ハロウィンフラワーアレンジメント教室

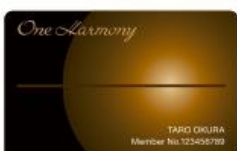
9月27日(水) 18:30～20:30(受付18:00～)

材料費、軽食(ベジタブルスープ、ミックスサンドウィッチ、カボチャのロールケーキ)、コーヒー付

1名様 9,000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



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。

