

# 9月 夜

四季彩

(地下1階)

9/1 (金)～9/30 (土)

## ディナーのご案内

\*レストランプレミアムチケットがご利用いただけます。  
\*宿泊のお客様は10%OFFでご利用いただけず。(一部除く)

営業時間 17:00～21:00 (ラストオーダー 20:30)

### 【会席料理】



秋の朴葉盛り かすべ唐揚げ 鱧菓子揚げ

#### 季旬会席

おひとり様 5,000円(税込)

- 前菜 旬菜三種
- 造り お刺身盛合せ
- 焼物 秋刀魚俵焼き 道産子持ちししやも  
染おろし 金時生姜
- 煮物 秋鮭剣珍万頭  
彩り野菜いくら 麩青味
- 揚げ物 秋の朴葉盛り  
かすべ唐揚げ 鱧菓子揚げ  
紅葉丸十 南瓜 青唐 銀杏 酢立
- 酢の物替り 鰹たたき
- 食事 道産豚ひきの肉味噌うどん
- 甘味物 甘味盛合せ

#### 季旬小会席

おひとり様 3,500円(税込)

- 前菜 旬菜三種
- 造り お刺身盛合せ
- 焼物 秋刀魚俵焼き  
豆腐の変わり揚げ  
染おろし 金時生姜
- 煮物 秋鮭剣珍万頭  
彩り野菜いくら 麩青味
- 揚げ物 秋の朴葉盛り  
かすべ唐揚げ 鱧菓子揚げ  
紅葉丸十 南瓜 青唐 銀杏 酢立
- 食事 炊き込みご飯 香の物 味噌汁
- 甘味物 シャーベット

#### 飲み放題プラン [全27種類]

120分 プラス 1,500円 / 90分 プラス 1,180円

### 【お手軽プラン】

～ 飲み放題 + 料理5品 ～

120分 飲み放題

お一人様 3,300円

90分 飲み放題

お一人様 2,980円

お料理のみ

お一人様 1,800円

和食

当日でも / お1名様でも OK



料理5品 = 前菜・お造り・焼物・揚げ物・食事

中華

前日までのご予約制・4名様より



料理5品 = 前菜・おまかせ料理3品・食事

\*お料理内容は「料理長おまかせ」とさせていただきます。 \*宿泊者「10%割引」対象外とさせていただきます。

# 今月のおすすめ

9/1 (金)～9/30 (土)

|       |   |         |
|-------|---|---------|
| 前菜三点盛 | ・ 鶏の八幡巻<br>・ きこの白和え<br>・ 南瓜豆腐   | 500 円   |
| 焼物    | ・ 秋刀魚俵焼き 道産子持ちししやも  | 550 円   |
| 煮物    | ・ 秋鮭剣珍万頭  | 500 円   |
| 揚物    | ・ 秋の朴葉盛り かすべ唐揚げ 鱧菓子揚げ   | 600 円   |
| 酢の物替り | ・ カツオタタキ  | 650 円   |
| 食事    | ・ 秋鮭と舞茸の炊き込みご飯 (味噌汁 香の物付)   | 800 円   |
|       | ・ 海鮮 丼 (味噌汁 香の物付)   | 1,500 円 |
|       | ・ 天 丼 (味噌汁 香の物付)  | 1,000 円 |
|       | ・ 道産豚ひきの肉味噌うどん  | 750 円   |
| 地酒    | ・ 北の地酒 飲みくらべセット<br>(北の勝 本醸造、国稀 北海鬼ころし、千歳鶴 純米)<br><根室>                      <増毛>                      <札幌> | 980 円   |

## お食事

《松花堂御膳》



前菜・お造り・焼物・揚物・煮物  
白飯・味噌汁・サラダ  
香の物・デザート

2,800 円

《和風牛ヒレステーキ御膳》



牛ヒレステーキ  
煮物・小鉢・サラダ・白飯・味噌汁  
香の物・デザート

2,800 円

《四季彩御膳》



お造り 5点盛り・天婦羅盛合せ  
煮物・小鉢・白飯・味噌汁  
香の物・デザート

2,500 円

各種 単品もご用意しております

◆ 冷蕎麦、かけ蕎麦、天婦羅蕎麦 <温・冷>

◆ 鮭茶漬、梅茶漬、カニ雑炊

◆ 焼きうどん <並・大>

◆ おにぎり <鮭・梅>