

季節の

ミニ会席膳

《予約制》

各種会合や気の合うお友達とのご会食に、旬の味を楽しみながら
ゆったりとした時間をお過ごし下さい。



- ◆ 前菜 小春餅・海老和え物・スモークサーモン
- ◆ 造り 鯛桜の葉包み・鮪・甘海老
- ◆ 煮物 よもぎ饅頭・桜麩・車海老・青味
- ◆ 焼物 鱒の照り焼き・谷中生姜
- ◆ 揚物 平目鳴門揚げ・ししとう
- ◆ 酢物 北寄貝・白身・ズワイガニ・胡瓜
- ◆ 鮨 鯛木の芽寿司・甘海老手毬寿司
- ◆ 吸物

3,675円(税込)

- ・前日までにご予約をお願いいたします。
- ・写真は一例です。内容は季節によって変わりますのでご了承下さい。
- ・ご予算に合わせてお作りいたします。
- ・各種割引対象外になります。

 士別グランドホテル

士別市東3条6丁目 TEL(0165)23-1234



レストラン 福鶴亭