

日本料理

日本料理 調理長 浅川康一

旬の魚介たくさんさんの冬会席
身も心も暖まります

90分 飲み放題付

例えば、和食パック 写真はコース(個人盛りの) ¥7,500 お一人様税別料金
盛り込みの場合は¥7000

例え、和食パック ¥7,500

90分 飲み放題付

例えば、和食パック ¥7,500

盛り込みの場合は¥7000

旬の魚介たくさんさんの冬会席
身も心も暖まります

プリッとした食感が美味しい
旬の魚介への西京焼き

旬の心をかへを西京味噌に漬けて、脂を飛ばし、焼きたまげめの上から、さっぱりとした淡白な西京味噌が良く合います。骨も少なく、身離れも良いので食べ易いです。

西洋料理

西洋料理 調理長 行方保則

冬の寒さにも負けないような心から温まるお料理をご用意しました。

旬のプリを香ばしく、カブのやさしい味のソースと一緒に

90分 飲み放題付

例えば、洋食パック 写真はコース(個人盛りの) ¥7,500 お一人様税別料金
盛り込みの場合は¥7000

例え、洋食パック ¥7,500

盛り込みの場合は¥7000

冬の寒さにも負けないような心から温まるお料理をご用意しました。

旬のプリを香ばしく、カブのやさしい味のソースと一緒に

choice

どちらかチョイス choiceはお一人様¥300にてplusにもなります。

冬 FUJU

イタリアンチョイス：アパリの旨味を加えたカリフラワーのソースにパプリカを合わせたスパゲッティとベーコンと冬の野菜、ほうれん草を使ったペンネのトマトソースです。

チキンは、冬のアートチョイス...の旨味のチキンカレーのソースにパプリカを合わせたスパゲッティとベーコンと冬の野菜、ほうれん草を使ったペンネのトマトソースです。

choice

どちらかチョイス choiceはお一人様¥300にてplusにもなります。

冬 FUJU

イタリアンチョイス：アパリの旨味を加えたカリフラワーのソースにパプリカを合わせたスパゲッティとベーコンと冬の野菜、ほうれん草を使ったペンネのトマトソースです。

チキンは、冬のアートチョイス...の旨味のチキンカレーのソースにパプリカを合わせたスパゲッティとベーコンと冬の野菜、ほうれん草を使ったペンネのトマトソースです。

choice

折衷料理

2019・20年冬「大鍋・ちい鍋」選べる「1」宴な「忘新年会」

鍋は本ページ記載のメニューに付いています。(写真とはちい鍋)

ちい鍋は熱湯を煮込んで頂くようにしました。大鍋の中で湯煎され、お召し上がりの直前に仕上げられます。

90分 飲み放題付

例えば、折衷パック 写真は盛り込み ¥6,000 お一人様税別料金
コース(個人盛りの)場合はプラス¥500

例え、折衷パック ¥6,000

盛り込みの場合はプラス¥500

2019・20年冬「大鍋・ちい鍋」選べる「1」宴な「忘新年会」

鍋は本ページ記載のメニューに付いています。(写真とはちい鍋)

ちい鍋は熱湯を煮込んで頂くようにしました。大鍋の中で湯煎され、お召し上がりの直前に仕上げられます。

90分 飲み放題付

例えば、折衷パック 写真は盛り込み ¥6,000 お一人様税別料金
コース(個人盛りの)場合はプラス¥500

例え、折衷パック ¥6,000

盛り込みの場合はプラス¥500

ちい大鍋

OO-NABE CHII-NABE

2019・20年冬「大鍋・ちい鍋」選べる「1」宴な「忘新年会」

鍋は本ページ記載のメニューに付いています。(写真とはちい鍋)

ちい鍋は熱湯を煮込んで頂くようにしました。大鍋の中で湯煎され、お召し上がりの直前に仕上げられます。

90分 飲み放題付

例えば、折衷パック 写真は盛り込み ¥6,000 お一人様税別料金
コース(個人盛りの)場合はプラス¥500

例え、折衷パック ¥6,000

盛り込みの場合はプラス¥500

2019・20年冬「大鍋・ちい鍋」選べる「1」宴な「忘新年会」

鍋は本ページ記載のメニューに付いています。(写真とはちい鍋)

ちい鍋は熱湯を煮込んで頂くようにしました。大鍋の中で湯煎され、お召し上がりの直前に仕上げられます。

90分 飲み放題付

例えば、折衷パック 写真は盛り込み ¥6,000 お一人様税別料金
コース(個人盛りの)場合はプラス¥500

例え、折衷パック ¥6,000

盛り込みの場合はプラス¥500

中国料理

中国料理 調理長 金井孝浩

北京料理のきめ細やかで豊かな食の世界を中国レストラン 朔風で堪能下さい。

お薦めは、海老入りワンタンと茹でキャベツの四川風です。プリプリの海老ともちもちのワンタンとキャベツを朔風オリジナル辣油を使った辛辛タレでお召し上がり下さい。

冬の朔風中国茶：プーアル茶。

まるやかな味わい。脂肪燃焼の効果があり「減肥茶」とも呼ばれています。

90分 飲み放題付

例えば、中国料理パック 写真は盛り込み ¥6,000 お一人様税別料金
瓶ビール・焼酎他ソフトドリンク各種

例え、中国料理パック ¥6,000

盛り込み ¥6,000

瓶ビール・焼酎他ソフトドリンク各種

朔風参点心センターでは、400円にてお召し上がり頂けます。

朔風参点心センターでは、400円にてお召し上がり頂けます。

朔風参点心センターでは、400円にてお召し上がり頂けます。

朔風参点心センターでは、400円にてお召し上がり頂けます。

朔風参点心

美味しさのホスピタリティー

秘密は朔風

朔風参点心センターでは、400円にてお召し上がり頂けます。

朔風参点心センターでは、400円にてお召し上がり頂けます。

朔風参点心センターでは、400円にてお召し上がり頂けます。

朔風参点心センターでは、400円にてお召し上がり頂けます。

¥6,000

ちい鍋(鮭のとろろ鍋)

蟹味噌豆腐

季節のお造り

あん肝入り茶碗蒸し

鱈の照り焼き

鱈の天婦羅 沢庵タルタル添え

麦豚の角煮

焼き稲荷の梅こぶ茶漬

水菓子

コーヒー

¥7,000

ちい鍋(鮭のとろろ鍋)

あん肝ポン酢

鱈の造り

蟹味噌茶碗蒸し

さばふくの西京焼き

鱈の天婦羅 沢庵タルタル添え

赤城牛の味噌煮込み

焼き稲荷の梅こぶ茶漬

水菓子

コーヒー

¥6,000

ちい鍋(魚介のトマト鍋)

ディルサーモンのカクテル仕立て

パココンとほうれん草のトマトグラタン

やみ職とカリフラワーのスパゲッティ

南瓜のフラン

豚肉の赤い煮込み

舌平目のピカタ 春菊のソース

寒鶏のグリエ 魚のソース

仔牛のシャルキュトリ風

チーズリゾット

フラッドオレンジシャーベット

ムースショコラフランポワーズ

コーヒー

¥7,000

ちい鍋(魚介のトマト鍋)

ディルサーモンのカクテル仕立て

フォアグラのフラン

舌平目のピカタ 春菊のソース

赤城鶏のコンフィ 冬大根を添えて

寒鶏のグリエ 魚のソース

仔牛のシャルキュトリ風

チーズリゾット

フラッドオレンジシャーベット

ムースショコラフランポワーズ

コーヒー

¥5,000

choice 大鍋チョイス

白子豆腐

choice やり職とカリフラワーのスパゲッティ

choice ベーコンとほうれん草のトマトグラタン

季節のおすすめ

豚肉の赤い煮込み

麻婆豆腐

海老入りワンタンと茹でキャベツの四川風

焼き稲荷の梅こぶ茶漬

フラッドオレンジシャーベット

ムースショコラフランポワーズ

コーヒー

¥6,000

choice ちい鍋チョイス

蟹味噌豆腐

choice やり職とカリフラワーのスパゲッティ

choice ベーコンとほうれん草のトマトグラタン

季節のおすすめ

豚肉の赤い煮込み

麻婆豆腐

海老入りワンタンと茹でキャベツの四川風

焼き稲荷の梅こぶ茶漬

フラッドオレンジシャーベット

ムースショコラフランポワーズ

コーヒー

¥7,000

choice ちい鍋チョイス

ディルサーモンのカクテル仕立て

季節のおすすめ

麦豚と帆立貝の煮

海鮮のとろ湯菜あんかけ

仔牛のシャルキュトリ風

焼き稲荷の梅こぶ茶漬

フラッドオレンジシャーベット

ムースショコラフランポワーズ

コーヒー

2月・吉平目のピカタ

春菊のソース

中華から各種と中温でじっくり揚げたじゃがいもと山椒の香りを使った一品です。

洋食から旬の吉平目を、チーズを加えた卵をつけて焼き上げた、イタリア料理のピカタにしてあげる、意外に美味しく召し上がり下さい。

1月・若鶏と

ほくほくじゃがいもの炒め

和食から、鱈の天婦羅、沢庵タルタル添え、自らの鱈を天婦羅にして、にお召し上がりください。

沢庵タルタル添え

12月・鱈の天婦羅

月替わりの美味しさです。

季節のおすすめ

大鍋(豆乳坦々胡麻鍋)

若鶏と彩り野菜の炒め

海老チリソース煮

肉野菜春巻

豆腐のあっさり塩煮

カラス鱈の甘酢あんかけ

五目炒飯

杏仁豆腐

コーヒー

¥5,000

大鍋(豆乳坦々胡麻鍋)

若鶏と彩り野菜の炒め

海老チリソース煮

肉野菜春巻

豆腐のあっさり塩煮

カラス鱈の甘酢あんかけ

五目炒飯

杏仁豆腐

コーヒー

¥6,000

ちい鍋(豆乳坦々胡麻鍋)

三種中華冷菜の盛り合わせ

若鶏とほくほくじゃがいもの炒め

海老チリソース煮

肉野菜春巻

豆腐のあっさり塩煮

カラス鱈の甘酢あんかけ

五目炒飯

杏仁豆腐

コーヒー

¥7,000

ちい鍋(豆乳坦々胡麻鍋)

冬の七色パレット

天然大海老のチリソース煮

若鶏とほくほくじゃがいもの炒め

麦豚と帆立貝の煮

海鮮のとろ湯菜あんかけ

海老入りワンタンと茹でキャベツの四川風

五目あんかけ焼きそば

フルーツ入り杏仁豆腐

コーヒー

お菓子工房

お菓子工房特製「ホテルオリジナルデザート」ラック形式をご用意致します。夏の締めくくりに相応しいスイーツです。

追加料金、お入棟¥1,000円

追加料金、お入棟¥1,000円

追加料金、お入棟¥1,000円

追加料金、お入棟¥1,000円

フルーツバイキング

冬に爽やかな沢山のフルーツ

追加料金、お入棟¥1,000円

追加料金、お入棟¥1,000円

追加料金、お入棟¥1,000円

豚角煮のパン包み

追加料金、お入棟¥1,000円

追加料金、お入棟¥1,000円

追加料金、お入棟¥1,000円

お造り 三点盛り

お料理に更に彩りを加えて、そしてランクアップに

plus

お薦め追加料理の数々

The Rose Hospitality

今夜は飲み放題&いろはにカクテル?

すべてのパックで右の飲み物 90分フリードリンク付。

プラス¥500で、いろはにカクテル &生ビール+芋焼酎120分フリードリンク。

瓶ビール・ウィスキー・焼酎・日本酒・ワイン(赤・白)・ウーロン茶・オレンジジュース・パインジュース・コココーラ・ウィルキンソンドライジンジャーエール(甘口)・ノンアルコールビール

いろはにカクテル・生ビール・芋焼酎

Free

いろはにホッ

いちごキウイカクテル

ローズカクテル

ほろろカクテル

ほろろカクテル

ホットキウイカクテル

追加料金、お入棟¥1,000円

追加料金、お入棟¥1,000円

追加料金、お入棟¥1,000円

追加料金、お入棟¥1,000円