

みつはし特選おすすめ膳

料理長が「安心」「安全」「新鮮」をモットーに
自信を持ってご利用いたします和風ステーキ【みつはし膳】
是非、この機会に国産牛のおいしさを感じてください。



国産牛肉和風ステーキ膳 みつはし膳

二、八〇〇円

小鉢・お造り五種・国産牛和風ステーキ(五〇グラム)・サラダ

御飯・汁・香の物・果物

単品料理

国産牛肉和風サイコロステーキに

季節野菜を添えて

二、二〇〇円

国産牛肉和風ステーキ(六〇g)

一、〇〇〇円

(1110g)

11,000円

逸品

かわきもの盛り合わせ

もずく酢

合鴨とチーズのスモーク

からすみ大根

ホヤ塩辛

お造り三種盛り合わせ(一人前)

お刺身盛り合わせ (二、三人前)

お刺身盛り合わせ (四、五人前)

鯛かぶと煮

海鮮サラダ

ポテパリサラダ

八〇〇円

五〇〇円

一、〇〇〇円

一、〇〇〇円

六〇〇円

一、二〇〇円

二、五〇〇円

三、八〇〇円

一、三〇〇円

九〇〇円

七〇〇円





いか姿焼き

越の鶏柚子焼き

六串盛り合わせ (豚串二本・鶏串二本・つくね二本)

天婦羅盛り合わせ

川海老唐揚げ

白魚唐揚げ

地鶏竜田揚げ

八〇〇円

一、〇〇〇円

一、一〇〇円

一、五〇〇円

七〇〇円

六〇〇円

八〇〇円

お食事

海苔茶漬け

六〇〇円

明太茶漬け

七〇〇円

鮭茶漬け

八〇〇円

本日のきまぐれ御飯 汁付き

一、〇〇〇円

稲庭うどん(温/冷)

八〇〇円

茶そば(温/冷)

八〇〇円

お食事セット(白飯・汁・香の物)

四〇〇円

漬物盛り合わせ

八〇〇円



お膳物

江戸前天婦羅御膳

一、六〇〇円

小鉢・酢の物・茶碗蒸し・天婦羅(海老二本・野菜四点盛)
御飯・椀・香物・水菓子

特撰刺身御膳

一、八〇〇円

小鉢・酢の物・茶碗蒸し・旬のお造り五種盛り合わせ
御飯・椀・香物・水菓子

入船御膳

一、二〇〇円

前皿・小鉢・茶碗蒸し・お造り盛り合わせ・天婦羅盛り合わせ
御飯・椀・香物・水菓子



季節により内容が変更になる場合がございます。

箱膳

彩り 〜旬彩弁当〜

お造り・四仕切り弁当(煮物・焼物・合肴・揚物)

御飯・お椀・香の物・水菓子

三、〇〇〇円

会席コース

銀ぶら 〜朝霧高原ルイベ豚〜 三、八〇〇円

前菜・お造り・強肴・温物・揚物・お食事・水菓子

京橋

前菜・お造り・台の物・煮物・揚物・お食事・水菓子

四、五〇〇円



上段 彩り ~旬彩弁当~ 下段 京橋



季節により内容が変更になる場合がございます。

特撰会席コース

*要予約

(ご利用日の三日前までにお願いたします。)

前菜にはじまりホテルメイドスイーツまで、全国各地より取り寄せた旬の食材をふんだんに盛り込んだ会席コースを心ゆくまでご堪能下さい。
月替わり味の旅では各都道府県のご当地メニューをお楽しみ頂けます。

味の旅〜ご当地会席〜 五、四〇〇円

前菜・お吸物・お造り・焼物・温物・揚物・止肴

お食事・アニエスカフェからのスイーツ

ZEN・膳〜お祝い会席〜

七、〇〇〇円より

前菜・お吸物・お造り・焼物・温物・揚物・止肴

お食事・アニエスカフェからのスイーツ



季節により内容が変更になる場合がございます。

料理長推奨ご宴会プラン

*要予約にて (ご利用日の三日前まで) お願いいたします。)

月替わりにてお届けいたしますご当地プラン。
各ご当地メニューを含んだ合計六品十二時間飲み放題の付いた大変人気のプランです。

ご当地宴会プラン 五、〇〇〇円

お料理六品(前菜・お造り・温物・揚物・止肴・お食事・水菓子)
二時間飲み放題付き(ビール・ウイスキー・ワイン・焼酎・日本酒・サワー各種ソフトドリンク)

*その他、ご予算に応じて各種お祝い事・

ご法要のご予約承ります。

*季節により内容が変更になる場合がございます。

