ご受章おめでとうございます

叙勲・褒章受章お祝いパックのご案内

叙勲・褒章受章を記念したご宿泊とお食事をセットでご用意しました



■■■ ご宿泊のご案内 ■■■



※写真はツインルームです

- シングル 14.900円 【1泊2食付】
- ■ツイン・ダブル 26,900円 【2名様 1泊2食付】

※ご料金はすべて税込金額にかります。

- ●ご夕食は予約制です。 洋食・和食のどちらかをお選びいただけます。
- ●ご家族や気の合うお仲間とご一緒にお食事をお楽しみいただくことも 出来ます。お料理料金7,000円

■■■ ご夕食のご案内

欧風ダイニングサルビア

華やかに彩る、 ねぎらいと語らいの洋宴

お祝いフルコース

- 【先 付】新玉葱のムースと至福のコンソメジュレ
- 【前 菜】 真鯛のカルパッチョ
- 【スープ】蛤のリゾット
- 【魚料理】 スズキのグリル ラタトゥイユ
- 【肉料理】 牛フィレ ロッシーニ
- 【デザート】抹茶のマスカルポーネ

チーズムース

【食事】 自家製パンまたはライス

コーヒーまたは紅茶

特別な記念日に、お祝いの気持ちを込めた 彩り豊かなメニューをご用意いたしました。 ぜひワインとともに、お楽しみください。



欧風ダイニング サルビア 料理長 首藤 革樹





日本料理 ふじ

和で飾る、 ねぎらいと語らいの祝宴

お祝い会席

鯛の子時雨煮 木の芽 花百合根 蟹絹田巻 蛍烏賊 蛇腹胡瓜 花蓮根 黄身酢 翡翠豆腐 蚕豆 順菜 ラディッシュ 山葵 旨出汁

【御造り】 本鮪 祝鯛花作り 甘海老 妻彩々

【鉢 肴】 旬彩蛤海潮仕立て

金目鯛 蕪 翁人参 蕨 南瓜 じゃが芋 白髪葱

丸茄子金山寺味噌新緑焼き 法蓮草 鴨ロース有馬山椒 丸十茶巾 酢取茗荷

竹の子 赤海老 帆立木の芽焼

【食事】赤飯 赤出汁 香の物

【水菓子】 メロン いちご

【甘 味】 栗入り紅白善哉

お祝いと共に、季節を感じていただけるよう 真心を込めて仕立てました。 日本酒とともにご堪能ください。



日本料理 ふじ 古山 定志

※ご朝食につきましては、「欧風ダイニング サルビア」にて6時30分から9時30分までご用意しております。