鍋プランのオプションメニュー

船盛　五種六人前
3,800円

寿司　八種盛合せ
3,500円

会席　四千円（御料理単価）

先付け　胡麻豆腐
向付け　鯛重ね造り　鮪　ボタン海老
蒸物　茶碗蒸　山葵餡
煮物　小芋　茄子　蕪　南瓜　絹さや
焼物　サーモンの味噌風味焼
揚物　合鴨白扇揚げ
酢の物　和風海鮮生春巻
食事　鮨五貫
鮨　はまち　烏賊　玉子　貝柱
汁物　浅利赤出汁
フルーツ　季節の果物

会席　六千円（御料理単価）

先付け　鱈白子豆腐　割りポン酢
向付け　平目重ね造り　寒八　鮪
ボタン海老　剣烏賊
紙鍋　河豚鍋
焼物　鮮柚子庵味焼
揚物　あんぽ柿練胡麻掛け
酢の物　三陸産シェル貝付牡蠣
食事　鮨五貫
鮨　はまち　烏賊　鮭　鰻
汁物　蛤の赤出汁
フルーツ　季節の果物

上記写真はイメージです。
季節によりメニューは替ります。

※会席のご予約は、1週間前迄にお願い致します。
20名様より承ります。
※ご宴会は2時間とさせて頂きます。
尚、ご延長の場合30分につき
お一人様500円頂戴致しますので、
予め御了承下さいませ。

冬の鍋まつり

忘年会・新年会は鍋で決まり!!

寄鍋　お一人様　4,000円

付き出し・鶏唐揚・造り三種盛・魚介類
野菜盛・うどん・フルーツ

地鶏鍋　お一人様　4,500円

付き出し・タルタルチキン・地鶏たたき・特選もも肉
野菜盛・うどん・フルーツ

カニ鍋　お一人様　6,000円

付き出し・かに身造り・かに・野菜盛
雑炊セット・フルーツ

てっちり　お一人様　6,000円

湯引き・ふぐ唐揚・てっさ・てっちり
野菜盛・雑炊セット・フルーツ

二時間飲み放題付

瓶ビール　焼酎（麦・芋）　日本酒
香露酒　梅酒　ワイン　ウイスキー
烏龍茶　オレンジジュース

※ご予約は、2日前迄にお願い致します。4名様より承ります。
※ご宴会は2時間とさせて頂きます。尚、ご延長の場合30分につき　お一人様500円頂戴致しますので、予め御了承下さいませ。

TEL：06-6444-0809
FAX：06-6444-4199

Park Hotel 臨海
料飲部　和田 均 迄

Park Hotel 臨海
RINKAIHOTEL GROUP
http://www.rinkaihotel.co.jp