

シェフこだわりのできたて料理でおもてなし

季節料理会席プラン

1日1組様
限定

気の合う仲間や御家族、
ちよつと豪華な女子会で
こころに残る特別なひとときを
お届けします。

本プランのメイン料理は、
ホテル武志山荘のシェフが、
皆様の目の前で
調理いたします。

春夏秋冬、それぞれの
季節の本格会席料理を
お楽しみ下さい。

この春は、七輪にて焼き上げた
「のどぐろ一夜干し」を
お部屋にてご提供します。

創業150年
老舗の味で
おもてなし

※写真はイメージです。

季節料理

3月・4月・5月

春

彩り宝箱
向附
焚焼強油
止
止漬水

9種の猪口
山陰浜取れ鮮魚 青竹盛り
あしらひ一式
若竹煮
部屋にて炭火焼七輪 のどぐろ一夜干し
和牛ステーキ
鮮魚紫蘇揚げ 玉茶碗
土鍋筍炊き込みご飯
蜆汁 洗い葱

お一人様 **10,000円**
(お料理、会場料、サービス料、消費税 込)

- ☐ お飲物は別料金です
- ☐ ご予約は5名様から承ります
- ☐ 本プランはご予約制となっております
- ☐ 会場の指定は出来かねますのでご了承下さいませ
- ☐ 1日1組様限定の特別プランです
- ☐ 当日の仕入れ状況によって内容が変更になる場合があります

政府登録国際観光ホテル

創業150年

〒693-0001 島根県出雲市今市町2041



HOTEL

武志山荘

TEL 0853-21-1111

<http://www.takeshi-sanso.co.jp>