

平成29年 6月1日(木) - 8月31日(木)

旬の生ウニを  
たっぷりご用意♪

# 夏の 三陸会席

夏に旬を迎える生ウニをふんだんに使用し、  
桶盛りのお造りや夏イカと穴子のしゃぶしゃぶなど、  
三陸の夏の味覚を味わう会席コースをご用意しました。



## おしながき

- ❖ 食前酒 梅酒
- ❖ 先付 カツオ酒盗和え、  
焼き茄子・生雲丹・トロロポン酢
- ❖ 三陸から付き雲丹
- ❖ 吸物 苺煮土瓶蒸し
- ❖ 造里 三陸桶盛り(帆立姿)
- ❖ 蒸物 フカヒレ茶碗蒸し
- ❖ 台物2種 夏イカと穴子しゃぶしゃぶ、  
ブラチナポークと鮑陶板焼き
- ❖ 酢物 ホヤ酢
- ❖ 食事 雲丹・イクラ・帆立井・香物
- ❖ 留椀 浅蛸味噌汁
- ❖ 水菓子 フルーツ

大人  
1泊2食付

11,500円<sup>(税込)</sup> ~ 14,000円<sup>(税込)</sup>

部屋	利用人数	大人	小学生	幼児(4歳~6歳)
和室	1名	14,000円	6,300円 (お子様会席)	3,300円 (お子様ランチ)
	2名	13,000円		
	3名	12,500円		
	4名	12,000円		
	5名	11,500円		

※バス付き和室・洋室利用は500円増し。※土曜日、7/23~28・30~8/4・16~18・20は1,100円増し。  
※7/15・16・22・29、8/5~15・19は2,200円増し。