



期間限定

本席

松阪牛や伊勢海老など、豪華な食材を使用した調理長自慢の品々を、ぜひご賞味ください。

- 前菜 季節の前菜三点盛り
- 御造り 本日の二種盛り
- 煮物 伊勢海老の具足煮
- 焼物 松阪牛ロースのグリル旬菜を添えて
- 台の物 蛤と芹の酒蒸し
- 揚物 鮑と山菜の天婦羅 檸檬塩
- お食事 あさりご飯 香の物
- 留め碗 あおさ海苔の赤出汁
- デザート いちごの安倍川 黒蜜 ミント

謹製調理長 盆子原 高志

ご提供期間
5月末まで

おひとり様
6,400円(税込)
《ドリンク別》



飲み放題プラン + 2,200円(税込)
[2時間制]

おひとり様

ビール・日本酒・ウイスキー
焼酎(麦・芋)・ワイン
ソフトドリンクなど

ご予約は1週間前までにお願いします。
(1~2名程度の増減は3日前まで対応します)

●お席は2時間まで(延長時は別途要会場使用料)。
●キャンセル料は、前日50%、当日100%を頂戴しております。

くもづホテル&コンファレンス
ご予約お問合せ Tel 059(234)3030
ホームページ



◎写真はすべてイメージです。◎メニュー内容は仕入れ等の都合により変更になる場合がございます。

ご予約は
5名様
より承ります