## **H** HEWITT

COSHIEN

## ご宿泊者様専用ディナー

2025年12/26 金まで 平日 18:00~21:00 (20:00L.O.) / 土・日・祝 17:00~21:00 (20:00L.O.)

予約制



彩り豊か、こだわりの味を贅沢に

和食膳 ぉー人様 ¥4,500 ッ

## オプション

和牛小鍋付き お一人様 ¥5,500 2

- ・前菜盛り合わせ
- ・本日の鮮魚2種
- ・ひろうす
- ・海老と野菜の天麩羅
- ・魚の柚庵焼き
- 茶碗蒸し
- ·白御飯 ·赤出汁 ·漬物 ·果物





多彩な味、本格中華を堪能

中国膳 ы─人様 ¥4,500 ≥

/ ※毎週火・水曜日を除く(祝日の場合は翌日)

- 蒸し鶏の葱ソース
- ・蟹肉入りフカヒレスープ
- ·2種点心·白御飯·漬物
- ・海老のチリソース
- ·黒酢酢豚·石焼麻婆

+¥500で白御飯を五目炒飯に 変更いたします





寿司職人が1貫ずつ握る、至福の寿司コース

密密

お一人様 ¥6,500 2

※金·土·日曜日限定

【先附】季節の小鉢

【造里】本日の鮮魚2種 あしらい一式

【寿司】握り5貫

【蒸物】茶碗蒸し

【揚物】 今だけ季節の天麩羅

【寿司】握り3貫 巻1本 赤出汁 がり

【水物】 **今だけ姫箱スイーツ** 



鮑と黒毛和牛のコース

啓翁コース

お一人様 ¥8,000 🤒

- ・前菜3種盛り合わせ・蝦夷鮑(約90g)の鉄板焼
- ・黒毛和牛サーロイン(70g)・サラダ
- ・ガーリックライスまたは白御飯・赤出汁・香の物
- ・デザート・コーヒーまたは紅茶



ご宿泊者様専用ディナーをご予約のお客様に

ロゼまたは白ワイン グラス1杯サービス!

※ソフトドリンク変更可



ご予約・お問い合わせ

Tel. 0798-45-3150

ランチ

平日 11:30~15:30 (14:30L.O.) 土・日・祝日 11:00~15:30 (14:30L.O.) 平日 18:00~21:00 (20:00L.O.) 土・日・祝日 17:00~21:00 (20:00L.O.) 友だち特典







1日20食 限定

## 三段御膳「乙姫」

お一人様 ¥5,800 🧿

- 季節の前菜盛り合わせ
  - 造里 本日の鮮魚2種 季節の煮物
- ちらし寿司 赤出汁
- 海老と野菜の天麩羅3種 天出汁
- 和牛口一ス鍋 野菜一式
- 今だけ姫箱スイーツ付き!

LIMITED to 20 meals per day

[ Nabe ]

Three-Tiered Set Meal

[OTOHIME]

¥5,800 per person

- [ 1-tier ] Assorted seasonal appetizers
- 【 2-tier 】 Sashimi – today's fresh fish (2 kinds), Seasonal simmered dish
- [ 3-tier ] Chirashi sushi, Red miso soup
- [Deep-fried] Shrimp & vegetable tempura (3 kinds)
  - Wagyu beef loin nabe (Japanese hot pot) with assorted vegetables
- [ Dessert ] Limited offer: Hime box desserts included





北井の海鮮丼 お一人様 ¥3,500 🎍





・ 中国料理 ペ 2名様よりご注文可能 ※毎週火・水曜日を除く(祝日の場合は翌日)

プリフィックスディナー お一人様 ¥**6,500**。



菜】彩り中国銘々盛り冷菜

【スープ】蟹入りフカヒレスープ

心 】 點心師おすすめ3種点心 菜 】 グループ様で1品お選びいただけます

- ●野菜の蟹肉あんかけ

- グループ様で1品お選びいただけます
  - ●海老のチリソース
  - ●海老のマヨネーズソース
  - ●大海老の葱・生姜蒸し
  - ●イカの湯引き 特製ソース

グループ様で1品お選びいただけます

- ■黒毛和牛ウチモモのオイスターソース炒め
- ●春巻と鶏の唐揚げ
- ●石焼麻婆豆腐
- ●黒酢酢豚

グループ様で1品お選びいただけます

- ●五目チャーハン
- ●五目焼きそば

【デザート】杏仁豆腐