

オーセントホテル小樽

団体旅行向け御食事メニュー

❖旬菜味覚御膳 5,000 円(税サ込)



箸附 胡麻豆腐 煮海老 おくら 美味出汁 山葵
 先附 赤魚南蛮漬け 万能葱 セルフィーユ
 造里 鯛松皮造り 本鮪 南蛮海老
 桂一式 あしらい 山葵
 八寸 鱈柚庵焼き 帆立チーズ焼き 南京松風
 酢取茗荷 翡翠銀杏松葉打ち 獅子唐
 鶏そぼろ饅頭 蛸烏賊旨煮 蛇腹胡瓜
 更紗和え 海老香り揚げ 道産チカ 舞茸 蓮根
 薬味 天出汁
 食事 握り寿司五種 (華ちらしにも変更可能)
 本鮪 サーモン 勘八 帆立 ずわい蟹 甘酢生姜
 止碗 花咲蟹の鉄砲汁
 水菓子 蕨餅 苺 キューイフルーツ

❖旬菜彩り弁当 3,500 円(税サ込)



箱盛

- ・鯛松皮造り 南蛮海老
- ・出汁巻き卵 鰯照焼 鶏山椒焼き 南京松風
- ・花蓮根 鱈東寺揚げ 海老香り揚げ 舞茸
- ・和風ロールキャベツ 里芋 彩麴
- ・ブロッコリー
- ・胡麻豆腐 おくら 美味出汁 山葵
- ・魚介の南蛮漬け 万能葱 レモン
- ・セルフィーユ
- ・黒鮪のしぐれ煮
- ・海老と茸の白和え

 蒸物 茶碗蒸し 銀庵
 食事 枝豆御飯 香の物 味噌椀
 水菓子 苺プリン ホイップクリーム ミント

❖海鮮丼 3,500 円(税サ込)



海鮮丼 本鮪 真鯛 サーモン 帆立 烏賊
 南蛮海老 蛸 ずわい蟹 鰯
 いくら 出汁巻き 甘酢生姜
 汁物 帆立稚貝の味噌汁 打ち葱

※写真はイメージです。
 ※食材の仕入れ状況によりメニューが変更となる場合がございます。

団体旅行向け精進メニュー

❖精進料理 A 5,000 円 (税サ込)

箸附 胡麻豆腐 おくら 美味出汁 山葵
先附 極椎茸と大根風呂吹き 青味
風呂吹き味噌
小鉢 もずく酢 刻みラディッシュ
打ち胡瓜 レモン
造里 生湯葉とアボカドのサラダ仕立て
和風ドレッシング
蓋物 南瓜饅頭 ブロッコリー 彩麩 鼈甲庵
樂盛 長茄子田楽焼き 南京松風 花蓮根
银杏松葉打ち 榎木と長芋の梅肉和え
栗麩・しめじ・春菊の白和え
揚げ出し豆腐の羹餡かけ 獅子唐 三つ葉
食事 精進仕立てのきつねうどん 薬味
水菓子 蕨餅 苺 キューイフルーツ



❖精進料理 B 3,500 円 (税サ込)

箸附 胡麻豆腐 おくら 美味出汁 山葵
先附 もずく酢 刻みラディッシュ
打ち胡瓜 レモン
造里 生湯葉 桂一式 あしらい色々 山葵
焼物 長茄子の田楽焼き 南京松風 花蓮根
蓋物 南京饅頭 彩麩 青味 銀庵
精進揚 舞茸 南瓜 牛蒡と人参 獅子唐
薬味 精進出汁
食事 蘭越産ななつぼし白飯 香の物 味噌碗
水菓子 柚子シャーベット ミント



※写真はイメージです。

※食材の仕入れ状況によりメニューが変更となる場合がございます。