

日本料理

花遊膳

はなゆぜん

【地下1階】日本料理 花遊膳

前日までの予約制

営業時間／17:00～23:00(ラストオーダー22:15)



風花会席 ～道産牛サーロインと 蟹味噌共和え飯～

〈全8品〉
前 菜／鰯鯉共和え
造 り／四種盛り合わせ
焼 物／甘鯛の旬菜柴焼き
煮 物／助子・海老・鰯と根菜の炊き合わせ
平 鉢／道産牛サーロインロースト
酢の物／生雲丹と生湯葉の煮凍りジュレ掛け
食 事／蟹味噌共和え飯 味噌汁 香の物
甘 味／時のもの

お一人様 6,500円



冬椿会席 ～オマール海老と 道産牛・鮑の網焼き～

〈全8品〉
前 菜／冬の吹き寄せ五種盛り合わせ
造 り／五種盛り合わせ
焼 物／オマール海老のサラダマッシュ焼き
煮 物／地鶏水晶煮と海老芋の炊き合わせ
平 鉢／道産牛と鮑の網焼き
酢の物／ズワイ蟹となまこ・焼霜帆立の
みぞれ酢仕立て
食 事／生寿司四貫 味噌汁
甘 味／時のもの

お一人様 7,500円



北海釜飯入り 雪花会席

〈全8品〉
先 付／旬の小鉢
造 り／四種盛り合わせ
焼 物／寒鰯の柚庵焼き
煮 物／海鮮彩蒸し 鰻甲あんかけ
平 鉢／豚ロースと旬菜のチーズ焼き
揚 物／鰻の竜田揚げ 獅子唐
食 事／蟹と帆立・鮭の北海釜飯 味噌汁 香の物
甘 味／時のもの

お一人様 5,500円

冬味覚海鮮鍋の淡雪の膳

〈全7品〉
先 付／酒肴三種盛り
造 り／四種盛り合わせ
台 物／蟹・鰻・海老・鯛の冬味覚海鮮鍋
みぞれ醤油仕立て
平 鉢／桜姫鶏のロースト 山椒味噌ソース
酢の物／あん肝と冬野菜のミルフィーユ仕立て
煮凍り掛け
食 事／鍋べの雑炊 または うどん
甘 味／時のもの

お一人様 6,500円

開業30周年記念特別コース 料理長謹製 冬の海宝膳

〈全8品〉
前 菜／浜茹で毛蟹(半身)
造 り／ソイの姿造り 中トロ 北寄
大牡丹海老 サモン 芽物一式
焼 物／キンキ・鰻子・帆立の貝焼き
台 物／河豚と蟹のちり鍋
平 鉢／白老牛サーロインの炙り
酢の物／蒸し鮑のめかふ酢和え
食 事／炙り雲丹飯 味噌汁
甘 味／時のもの

お一人様 10,000円



OPTION

2時間飲み放題

瓶ビール・日本酒・焼酎・ウィスキー・カクテル
ワイン(赤・白)・サワー・ソフトドリンク …… お一人様 2,000円

上記メニュー + 生ビール・超炭酸ハイボール …… お一人様 2,500円
地酒・本格焼酎 追加

天然温泉入浴

ご優待価格 …… お一人様 通常2,700円 → 1,080円

※入浴は10:00～翌1:00まで何度でもご利用可能(宴会当日のみ有効)
※浴衣・アメニティグッズ等完備

二次会プラン

2時間飲み放題 + オードブル お一人様 3,500円

※季節や仕入れ状況によりメニューが異なる場合がございます。 ※表示価格は全て税込です。

すすきの天然温泉 湯香 とうかきょう

【2～4階】すすきの天然温泉 湯香郷
前日までの予約制／4名様より承ります(個室利用は10名様より)
営業時間【温泉】10:00～翌1:00(最終受付0:00)
【飲食】11:00～0:00(ラストオーダー23:00)

天然温泉入浴付き ご入浴は10:00～翌1:00まで何度でもご利用可能(宴会当日のみ有効)
浴衣、アメニティグッズ等完備

2時間飲み放題付き 瓶ビール／日本酒／焼酎／ウイスキー／カクテル／
ワイン(赤・白)／サワー／ソフトドリンク



開業30周年記念特別コース 海鮮づくし 冬の饗宴コース



- 〈全8品〉
- 1.前菜三種盛り合わせ
 - 2.刺身五種盛り合わせ
 - 3.ロブスター・トゲズワイ蟹入り海鮮寄せ鍋
 - 4.国産牛カットサーロインステーキ
 - 5.大海老の蒸し物 ガリック風味
 - 6.海鮮三種の塩山椒炒め
 - 7.ミニ海鮮ちらし 浅利の吸い物
 - 8.季節のフルーツ三種盛り合わせ

お一人様 7,000円

和中美ックス 雪あかりの宴コース

- 〈全8品〉
- 1.ゆで鶏の葱柚子胡椒ソース掛け
 - 2.刺身三種盛り合わせ
 - 3.国産牛カットヒレステーキ
 - 4.海老と帆立のクリーム炒め
 - 5.天麩羅盛り合わせ
 - 6.白身魚の甘酢掛け
 - 7.握り二貫と巻物 浅利の吸い物
 - 8.デザート

お一人様 6,000円



海鮮寄せ鍋の 雪宵コース

- 〈全7品〉
- 1.季節の小鉢
 - 2.刺身三点盛り合わせ
 - 3.海鮮寄せ鍋
 - 4.牛肉と根菜の炒め
 - 5.大海老のチリチーズ焼き
 - 6.メの雑炊
 - 7.デザート

お一人様 6,000円

【日曜～木曜限定】 特製つくね鍋の雪見コース

- 〈全7品〉
- 1.季節の小鉢
 - 2.刺身二種盛り合わせ
 - 3.特製鶏つくね入り塩ちゃんこ鍋
 - 4.白身魚の油淋ソース掛け
 - 5.若鶏の黒胡椒炒め
 - 6.メのラーメン または 雑炊
 - 7.杏仁豆腐

お一人様 5,500円

【大広間限定】11:00～17:00(最終宴会開始時間 15:00) 冬の賑わい お昼の和中美ックス会席

- 〈全8品〉
- 1.季節の小鉢
 - 2.刺身二種盛り合わせ
 - 3.海鮮紙鍋
 - 4.大海老のチリチーズ焼き
 - 5.黒酢の酢豚
 - 6.茶碗蒸し 淡雪餡掛け
 - 7.五目混ぜ込み御飯 味噌汁 香の物
 - 8.白玉ぜんざい

オプション
OPTION
2時間飲み放題お一人様 2,000円
2時間飲み放題
グレードアップお一人様 2,500円

お一人様 3,500円

OPTION

2時間飲み放題
グレードアップ
上記メニュー + 生ビール・超炭酸ハイボール 追加 お一人様 500円

飲み放題延長

〈1時間〉..... お一人様 1,000円

二次会プラン

2時間飲み放題 + オードブル お一人様 3,500円

※季節や仕入れ状況によりメニューが異なる場合がございます。 ※表示価格は全て税込です。

 2時間飲み放題付き 瓶ビール／日本酒／焼酎／ウイスキー／カクテル／
ワイン(赤・白)／サワー／ソフトドリンク



ウィンタースタイルS

- 〈全8品〉
- 1.寒鰯のカルパッチョ アジアンテイスト
 - 2.刺身五種盛り合わせ
 - 3.海老とアボカドのグラタン
 - 4.鰯鱈のフリット レモンソース
 - 5.鴨のソテー ポレンタ添え
 - 6.牛ヒレ肉のステーキ トリュフの香りのソース
 - 7.桜姫鶏ときのこの炊き込み御飯 フォアグラ風味
 - 8.デザート

 お一人様 8,000円

ウィンタースタイルB

- 〈全8品〉
- 1.フロマージュド テット
 - 2.刺身四種盛り合わせ
 - 3.鰯鱈のフリット スイートチリソース
 - 4.道産豚のサルティンボッカ風
 - 5.真鯛のバブール ナージュ風
 - 6.ローストビーフ 和風ソース
 - 7.甘鯛の御飯
 - 8.デザート

 お一人様 7,000円



ウィンタースタイルA

- 〈全8品〉
- 1.鶏モモ肉のガランティーマヌ ラビゴットソース
 - 2.刺身三種盛り合わせ
 - 3.鰯のフリット きのこ彩り野菜添え
 - 4.サーモンニエル 魚介のクリームソース
 - 5.チキンソテー 軽い味噌仕立てのソース
 - 6.牛肉低温ロースト BBQ仕立て
 - 7.きのこの御飯
 - 8.デザート

 お一人様 6,000円

開業30周年記念特別コース ウィンター スタイルSS



- 〈全8品〉
- 1.鰯肝のテリーヌ
 - 2.本日の特選刺身四種盛り合わせ
 - 3.ロブスター プルギニオン風 ソースアメリカン
 - 4.ラム芯ロースの低温ロティ マデラソース
 - 5.真河豚のフリット レンズ豆とトマトのクーリー
 - 6.白老牛のステーキ ホースラディッシュの和風仕立て
 - 7.雲丹の一口リゾット アオサの潮の香りと共に
 - 8.おまかせデザート

 お一人様 10,000円



●パーティープランは5,500円(全7品・日曜～木曜限定・2時間飲み放題付き)よりご用意しております

OPTION

天然温泉入浴

ご優待価格 お一人様 通常2,700円 → 1,080円

※入浴は10:00～翌1:00まで何度でもご利用可能(宴会当日のみ有効)※浴衣・アメニティグッズ等完備

デザートビュッフェ

〈30名様より〉 お一人様 500円

二次会プラン

2時間飲み放題 + オードブル お一人様 3,500円