

～HOTEL 万葉岬をご検討の組合員様へ～

現在、牡蠣が不漁で牡蠣食べ放題プランのご提供が出来なくなっております。
代替えとして、同料金にて下記「季節の会席料理」のご提供をしております。
予めご了承の上、お申し込みをお願いします。

季節の会席料理 ～冬のお品書き一例～



〔前 菜〕 鰯南蛮漬、鶏のけんちん蒸し、法蓮草の白和え、カキしぐれ煮、松風

〔吸 物〕 相生産牡蠣と海老土瓶蒸し

〔造 里〕 本日入荷の鮮魚三種盛り

〔台 物〕 相生産牡蠣とふぐの小鍋

〔凌 ぎ〕 蟹の茶碗蒸し

〔揚 物〕 穴子と海老 冬野菜の天婦羅

〔飯 物〕 相生産牡蠣の炊き込みご飯、香の物、赤出汁

〔デザート〕 ミニぜんざいと果物

※仕入れにより内容が変更になる場合がございます。