

新年の華やかな集いに

日本料理 Kai 新春特別メニューのご案内

要予約

新年の到来を日本料理Kaiの贅をつくした会席料理でお祝いしませんか。
旬の食材を活かしたお料理をホテル最上階から眺める景色とともにお楽しみください。

Kai 日本料理 Kai



日程	2015年1月1日(祝)～3日(土) 3日間限定		
時間	ランチ	12:00～15:00 (L.O.14:00)	要予約
	ディナー	17:30～22:00 (L.O.21:00)	
料金	新春会席	お一人様	10,800円(税込) 要予約
	お正月会席	お一人様	6,500円(税込)

※新春会席のみ、3日前までのご予約をお願いいたします。

お品書き Menu

新春会席 お一人様 10,800円(税込) 3日前までに要予約



祝膳	小判唐墨、くわい煎餅、数の子西京漬 松前漬、蛤飴煮、ふぐ一夜干し 紅白柿なます、わかさぎ昆布巻、金柑蜜煮
御吸物	雑煮椀 茜鶏 日の出紅白 里芋
御造里	御造里盛合せ 妻種々
御家喜物	まながつお西京焼 天豆黒豆松葉差し 蟹カステラ
御多喜合せ	イセエビ黄金煮 ハツ頭照煮
御揚物	たらば蟹天婦羅
御食事	いくら御飯 しじみの赤出汁 香の物
水菓子	季節の果物

お正月会席 お一人様 6,500円(税込) 当日販売可

祝菜	鮫肝と冬大根博多 黒豆松葉 ボン酢ジュレ掛け
御吸物	ずわい蟹真丈椀 結び紅白 椎茸
御造里	御造里盛合せ 妻種々
御家喜物	寒鰯照焼 千社唐西京漬 金柑蜜煮
御多喜合せ	牛たんの味噌煮込み
御食事	とらふく雑炊 香の物
甘味	丸餅の汁粉



※ディナー営業の『正月会席』はご予約なしでもご利用いただけますが、お席が混み合う事が予想されますので、ご予約をお勧めします。
※期間中、新春特別メニューのご用意のみとなりますので、予めご了承ください。

お子様膳 1,500円(税込) 当日販売可



寿司	鮪・鯛・サーモン・稲荷
天婦羅	海老・キス・南瓜・アスパラ
地鶏照焼	
雑煮	
茶碗蒸し	
オレンジジュース	

お子様膳 3,000円(税込) 当日販売可



伊達巻・紅白かまぼこ・栗きんとん ワカサギ昆布巻・黒豆・田作り・数の子 のし鶏松風焼
伊勢海老グラタン
天婦羅 海老・キス・南瓜・アスパラ
寿司 鮪・鯛・サーモン・稲荷
雑煮
茶碗蒸し
オレンジジュース



個室のご案内

個室のご用意もございます。
ゆったりとホテル最上階からの景色をお楽しみ頂けます。
『新春会席』4名様以上より承ります。

※ディナー営業の『お正月会席』はご予約なしでもご利用いただけますが、お席が混み合う事が予想されますので、ご予約をお勧めします。
※期間中、新春特別メニューのご用意のみとなりますので、予めご了承ください。
※ご予約後のキャンセルについては下記のキャンセル料をいただきますので、予めご了承ください。
20日前：10% 9日前：20% 前日：80% 当日：全額



ご予約・お問い合わせについて

TEL 047-304-2733(受付時間15:00～22:00) 日本料理Kai