

松島観光ホテル岬亭

七色玉手箱プラン

FAX オーダーシート

FAX:0969-56-1305

※番号の間違いにご注意下さい。

この度は、松島観光ホテル岬亭をご予約いただき誠にありがとうございます。
下記の項目より、ご希望のコース・メニューにチェックを入れて、ご宿泊の3日前までに送信して下さい。
その他、ご不明な点などございましたら、0969-56-1188 までお気軽にお問い合わせ下さいませ。
熊本天草へのお越しを岬亭スタッフ一同、心よりお待ちしております。

ご予約名		ご宿泊日	平成	年	月	日 ()
電話番号		携帯電話				

ご希望のコースをお選び下さい。(※2017年11月～12月までのメニューとなります。)

□瑠璃コース：お一人様 13,000 円／休前日 お一人様 16,000 円／昼食 お一人様 7,000 円

□琥珀コース：お一人様 15,000 円／休前日 お一人様 18,000 円／昼食 お一人様 9,000 円

□珠玉コース：お一人様 20,000 円／休前日 お一人様 23,000 円 ※料金はサービス料込み・消費税別になります。

姿造り・・・[瑠璃コース] 鯛のお造り (2～6名様に一盛)
[琥珀コース] 平目の姿造り (2～6名様に一盛)
[珠玉コース] 伊勢海老のお造り (2名様に一匹)

長 鉢・・・車海老の塩焼き (2匹) ※ 珠玉コースのみ

食前酒・・・梅酒
小 鉢・・・季節の小鉢
前 菜・・・季節の前菜
汁 物・・・魚のあら汁

向 付・・・□馬刺し / □和風カルパッチョ
(※向付は、どれか1品をご選択くださいませ。)

温 物・・・□鯛のしゃぶしゃぶ / □豚肉のしゃぶしゃぶ
(※温物は、どれか1品をご選択くださいませ。)

焼 物・・・□鯛のアラ炊き / □季節の焼魚
(※焼物は、どれか1品をご選択くださいませ。)

強 肴・・・□車海老の踊り / □ローストビーフ
(※強肴は、どれか1品をご選択くださいませ。)

凌 ぎ・・・□平目エンガワにぎり寿司 / □海老にぎり寿司
(※凌ぎは、どれか1品をご選択くださいませ。)

洋 皿・・・□海老の天ぷら / □季節の魚の天ぷら
(※洋皿は、どれか1品をご選択くださいませ。)

蒸 物・・・海老焼売の葛仕立て

酢 物・・・もずく
香 物・・・三種盛
汁 物・・・味噌汁

ご 飯・・・白ご飯
水 物・・・季節のデザート

※チョイスについては、同じメニューにて統一をお願い致します。