

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

※番号の間違ひにご注意下さい。

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。(※2018年7月～8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・・季節の食前酒
小 鉢・・季節の小鉢

前 菜・・海老と野菜の天ぷら
吸 物・・ひじき麺

向 付・・□地魚三種盛 / □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・・□鰻 (ハモ) 鍋 / □海鮮陶板
(※温物は、どれか 1 品をご選択くださいませ。)

焼 物・・□鮑ステーキ / □ビーフステーキ
(※焼物は、どれか 1 品をご選択くださいませ。)

強 肴・・□季節の煮魚 / □季節の焼魚
(※強肴は、どれか 1 品をご選択くださいませ。)

凌 ぎ・・□イクラ寿司 / □サザエのつぼ焼き 2 個
(※凌ぎは、どれか 1 品をご選択くださいませ。)

変 鉢・・□車海老の踊り / □ウニ
(※煮物は、どれか 1 品をご選択くださいませ。)

蒸 物・・海老焼売アオサ入り

酢 物・・鰻の湯引き
香 物・・二種盛
汁 物・・鯛のアラ汁

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。