

## 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ください。

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。(※2019年1月6日~2月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名様に一盛)

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  
吸 物・・・馬肉入りひじき麺

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・・・□鯛のしゃぶしゃぶ / □鮑のしゃぶしゃぶ  
(※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 / □豚角煮  
(※強肴は、どれか1品をご選択くださいませ。)

凌 ぎ・・・□鰻にぎり寿司 / □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・・・海老シュウマイの葛仕立て  
酢 物・・・蛸の酢物

香 物・・・三種盛  
汁 物・・・魚の荒汁

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。