

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	令和	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。(※2020年1月5日～2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・・サザエのつぼ焼き
吸 物・・魚のあら汁

向 付・・地魚三種盛り / 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・・車海老二匹と季節野菜のしゃぶしゃぶ / 海鮮鍋
(※温物は、どれか 1 品をご選択くださいませ。)

揚げ物・・海老の天ぷら / 季節の魚の天ぷら
(※揚げ物は、どれか 1 品をご選択くださいませ。)

強 肴・・車海老の踊り / ウニの刺身
(※強肴は、どれか 1 品をご選択くださいませ。)

凌 ぎ・・にぎり寿司 / 海鮮巻き寿司
(※凌ぎは、どれか 1 品をご選択くださいませ。)

煮 物・・鯛のあら炊き / 赤魚の照り焼き
(※煮物は、どれか 1 品をご選択くださいませ。)

蒸 物・・海老またはイカの焼売の葛仕立て

- 香 物・・二種盛
汁 物・・ひじきそば
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。