

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。(※2020年3月~4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・消費税込みとなります。

姿造り・・[瑠璃コース] 鯛のお造り (2名~6名様に一盛)

[琥珀コース] 平目のお造り (2名~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 ※長鉢は、珠玉コースのみのメニューとなります。)

食前酒・・梅酒 前 菜・・季節の前菜 小 鉢・・季節の小鉢 吸 物・・順菜・麩・三つ葉・レモン

向 付・・地魚三種盛 / 馬刺し

(※向付は、どれか1品をご選択くださいませ。)

温 物・・車海老のしゃぶしゃぶ / 牛・豚のしゃぶしゃぶ

(※温物は、どれか1品をご選択くださいませ。)

変 鉢・・車海老の踊り / 生うに

(※変鉢は、どれか1品をご選択くださいませ。)

焼 物・・車海老塩焼き / 和牛ステーキ

(※焼物は、どれか1品をご選択くださいませ。)

強 肴・・カンパチのアラ煮 / 真鯛のアラ煮

(※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3貫 / 海老にぎり寿司3貫

(※凌ぎは、どれか1品をご選択くださいませ。)

揚 物・・海老の天ぷら / 真鯛の天ぷら

(※揚物は、どれか1品をご選択くださいませ。)

麵 物・・馬肉入りひじき麵 香 物・・三種盛

ご 飯・・白ご飯

汁 物・・味噌汁

水 物・・赤巻き

※チョイス(姿造り・向付・温物・変鉢・焼物・強肴・凌ぎ・揚物)については、同じメニューにて統一をお願い致します。