

## 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5月～6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・・・あおさと油揚げの吸い物

酢 物・・・蛸の酢味噌

向 付・・・□海鮮三種盛 / □海鮮カルパッチョ

(※向付は、どれか1品をご選択くださいませ。)

温 物・・・□海鮮陶板 / □天草大王陶板

(※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 / □ウニ

(※変鉢は、どれか1品をご選択くださいませ。)

焼 物・・・□車海老の塩焼き / □ローストビーフ

(※焼物は、どれか1品をご選択くださいませ。)

強 肴・・・□鮑の刺身 / □馬刺し

(※強肴は、どれか1品をご選択くださいませ。)

凌 ぎ・・・□海老にぎり寿司 / □サザエのつぼ焼き

(※凌ぎは、どれか1品をご選択くださいませ。)

蒸 物・・・海老シュウマイ

香 物・・・三種盛

ご 飯・・・白ご飯

汁 物・・・味噌汁

水 物・・・季節のデザート

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