

2020年 3/1 (日) ~
2020年 4/30 (木)

春の会席料理

陽南荘



※12,000円 (イメージ)

【夜】12,000円 ~

【昼】7,000円 ~



※10,000円 (イメージ)

※完全予約制 (1週間前までにご予約をお願い致します)
 ※2名様 ~ 26名様まで収容可 (和室/個室3室)
 ※【昼】は (11:00 ~ 15:00) までに入店が可能な場合となります
 ※上記価格に別途消費税とサービス料が加算されます。
 ※写真はイメージです。
 ※記載のメニュー内容は参考メニューです。
 仕入れの状況により変更になりますのでご了承ください。

【例】

| | |
|-----|--------------------|
| 先付 | 蛤うるい若芽蛤友地ムース掛け |
| 前菜 | 旬菜盛り合わせ |
| 小蓋物 | 穴子蓮蒸し 餡掛け |
| 煮物椀 | 白皮ぐし 胡麻豆腐 |
| 先向 | 白身魚薄造り |
| 造り | 鮪烏賊 間八 巻海老 |
| 焼物 | ノドグロ雲丹焼き |
| 焚合せ | 筍 鯨旨煮 湯葉 鯛子 穴子煮 桜麩 |
| 食事 | 和牛握り寿司 |
| 味噌汁 | しじみ葱 |
| 水菓子 | 季節の果物 |

【例】

| | |
|-----|----------------|
| 先付 | 豆乳豆腐 雲丹 餡掛け |
| 前菜 | 旬菜盛り合わせ |
| 煮物椀 | 海老真蒸 |
| 先向 | 白身魚薄造り |
| 造り | 鮪 烏賊 海老 その他 |
| 焼物 | 鱒 西京焼き |
| 焚合せ | 筍 鯨旨煮 湯葉 鯛子 桜麩 |
| 食事 | 季節のせいろ蒸しご飯 |
| 味噌汁 | しじみ葱 |
| 香の物 | |
| 水菓子 | 季節の果物 |

〒320-0826 栃木県宇都宮市西原町142
 TEL 028-635-2111(代表) / FAX 028-633-3666
 www.utsunomiya-grandhotel.co.jp

ご予約・お問い合わせは

TEL 028-635-2117

 宇都宮グランドホテル
 UTSUNOMIYA GRAND HOTEL

陽南荘