

和洋buffetプラン

¥5,500 (税込み)

MENU (一例)

サラダバー

- ・レタス・キャベツ・海藻サラダ・キャロットラペ
- ・オニオンライス・トマト・豆サラダ・コーン
- ・胡麻ドレッシング・青じそドレッシング・イタリアン

お造り 三種銘々盛り

惣菜

- ・ポテトサラダ・ジャーマンポテト・小松菜お浸し
- ・水雲酢・マカロニサラダ

温製料理

- ・グリルポーク
- ・若鳥唐揚げ
- ・パスタ
- ・えびフライ
- ・鱈フライ・海老餃子・カレー
- ・スープ
- ・手こね寿司・白御飯・味噌汁

デザート

- ・杏仁豆腐・抹茶水羊羹・マンゴージュレ
- ・いちごケーキ・抹茶ブラウニー

ドリンク

オレンジジュース・リンゴジュース・ウーロン茶・コーヒー



写真はイメージ

飲み放題プラン

2,750円(120分)

- ◆ 瓶ビール・日本酒・ワイン・ウイスキー・焼酎(芋・麦)・梅酒
- ソフトドリンク

ウーロン茶・オレンジジュース・コーラ



松阪牛すき焼き会席

五、五〇〇円
(税込み・サービス料込み)

前菜 季節の前菜五種盛り

造里 志摩の海の幸

地魚三種盛り
あしらい一式

焼肴 鰯照り焼き

若桃甘露煮
はじかみ

焜炉 松阪牛鋤焼き鍋

鍋野菜一式

蒸物 茶碗蒸し

揚物 海老東寺揚げ

御食事 鯛飯

香の物
あおさ汁

甘味 季節の水菓子



※食材の入荷状況により、内容を変更させていただく場合がございます。
※お米は、志摩磯部産こしひかりを使用しております。

クインテツサホテル伊勢志摩

伊勢志摩会席

一、〇〇〇円
(税込み・サービス料込み)

前菜
七種盛り

造里
伊勢海老姿造り

鮪 勘八 鯛
あしらい一式

焼肴
甘鯛雲丹焼き

檜扇貝浜焼き

焜炉
松阪牛陶板焼き

焼き野菜一式

炊合せ
鮑柔煮

揚物
海老東寺揚げ

御食事
てこね寿司

あおさ味噌汁

甘味
季節の水菓子



※食材の入荷状況により、内容を変更させていただく場合がございます。
※お米は、志摩磯部産こしひかりを使用しております。

クイーンテツサホテル伊勢志摩