

松阪牛すき焼き会席

五、五〇〇円税サ込

前菜

旬菜盛合せ

季節の前菜五種盛り

造里

志摩の海の幸

地魚三種盛り

あしらひ一式

焼物

鱈塩麹焼き

穴子巻織 酢取り茗荷

焜炉

松阪牛すき焼き鍋

鍋野菜一式

揚物

天ぷら盛合わせ

海老、鱧、野菜二種

蒸物

茶碗蒸し

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。

伊勢志摩会席

八、八〇〇円税サ込

前菜

旬菜盛合せ

豆乳豆腐 真鯛手毬寿司 小海老唐揚げ 蕨烏賊
浅利分葱辛子和え 山菜ゼリー寄せ 花卉百合根

造里

伊勢海老姿造り

鮪 勘八 松皮鯛
あしらい一式

焼肴

甘鯛雲丹焼き
檜扇貝浜焼

焜炉

松阪牛陶板焼き
焼野菜一式

炊合せ

鮑柔煮

小芋 筍 菜種 木の芽

揚物

季節の天婦羅

鱧 海老 たらこの芽

御食事

手こね寿司

香の物
あおさ汁

甘味

自家製和菓子と季節の果物



※ 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。

クインテッサホテル伊勢志摩