

初夏の宴会 特別プラン

2025 5/1~6/30



写真はイメージです



写真はイメージです

季節の旬を盛り込んだ逸品料理のお得なコース!

和洋折衷大皿料理(8品)
折衷大皿プラン **7,000円** (税込) お一人様

飲み放題 フリードリンク付きのお得プラン 6名様より承ります

先付/鮮魚のカルパッチョ風サラダ/鶏の香草焼き 野菜のグリルスズキのソテー ラタトゥイユ添え/ポークジンジャー カリー風味 天ぷら盛り合わせ/さっぱり梅雑炊/キャラメルプリン

鳥取県産の極上黒毛和牛の霜降り肉をご堪能ください。

鳥取和牛のしゃぶしゃぶ **6,600円** (税込) お一人様

飲み放題 +2,600円 (税込) お一人様

先付/鳥取黒毛和牛極上霜降り肉(100g)/野菜盛り合わせ
ゴマだれとポン酢/きしめんともち/アイスクリーム

岩かき 濃厚でプリプリ これからの旬の究極の牡蠣



季節限定

お好きな調理方法を下記よりお選びください。

酒蒸し | 炭火焼 | ポン酢

2個 **2,380円** (税込) ※2個セットで同じ調理方法とさせていただきます。

今が旬の岩牡蠣を満喫!夏の味覚をご賞味ください。

山陰うまいもんコース お一人様 ¥7,700 (税込) [8品]

先付/お造り盛り合わせ/岩かき酒蒸し/大山豚旨出汁鍋/天麩羅盛り合わせ
のどぐろ料理(煮付けor塩焼き)/お食事セット/デザート



少人数でのお食事から大人数のご宴会まで個室6名様~30名様までご用意いたしております。

初夏の彩り会席



写真はイメージです

慶 よろこび お一人様 ¥7,980 (税込) [10品]

新緑豆腐/初夏の前菜盛り合わせ/蓬真丈 海老、菖蒲/朝採れ鮮魚4種盛り
鯉の信州蒸し 生姜鮎/鱈のムニエル 筍羽二重/鳥取和牛の粽レモンしゃぶ鍋
海老の磯辺揚げ 季節野菜天麩羅/有馬じゃこの炊き込み御飯/キャラメルプリン

華 はな お一人様 ¥8,980 (税込) [10品]

胡麻豆腐 雲丹/初夏の前菜盛り合わせ/焼鯖真丈 海老、菖蒲/朝採れ鮮魚4種盛り
真鯛の湯葉蒸し 翡翠鮎/のどぐろの塩焼き/鳥取和牛の粽レモンしゃぶ鍋
穴子天婦羅 季節野菜/握り寿司しじみ汁/キャラメルプリンアイス添え

雅 みやび お一人様 ¥6,980 (税込) [10品] もございます。

ざんざん **銀座** 9F
日本料理
しゃぶしゃぶ・鍋

ご予約 お問合せ **TEL 0859-31-9122**

営業時間
【ランチ】 11:30~14:00 (L.O 13:30)
【ディナー】 17:30~21:30 (L.O 21:00)

7% ポイント
還元

ワシントンネット

WASHINGTON NET

公式サイト
最安値保証

ご予約は **ワシントンネット** 検索

WH ワシントンホテル株式会社