

ひなまつりプラン限定  
スペシャルデザートをご用意

◆時間 11:00~21:00のうち2時間  
(最終開始時間19:00)

◆プラン内容 和食会席料理・和洋会席料理  
をそれぞれ3コースご用意

お子さま1名様 3,800円(税込) コース  
ご家族さま1名様 5,800円(税込) コース  
6,800円(税込) コース  
8,800円(税込) コース

※ご要望で飲み放題付きプランも承ります

詳細はお問合せください

◆ご予約 5名様より承ります。



貸切個室でゆったりと  
お過ごしいただけます



女の子の成長を祝うご家族中心のご会食

# ひなまつり プラン

女の子の健やかな成長を願う  
ひな祭り・桃の節句のお祝いに  
ピッタリ!個室を貸切でご家族  
揃って楽しめるご会食プランを  
ご用意いたしました。

2020年2月15日(土)~3月15日(日)

## プラン限定 5つのプレゼント

- 特典1 お子さま特別メニューをご用意
- 特典2 乾杯用スパークリングワインを  
人数分サービス※お子さま用の  
ドリンクも含みます
- 特典3 個室利用料が無料に!
- 特典4 カラオケ音響機器が無料に!
- 特典5 記念写真(キャビネサイズ)をプレゼント!

ほかにもご要望に合わせて承ります

- ホールケーキ 3,630円より
- 写真撮影(六切) 8,580円より
- 卓上花 4,840円より
- ご家族メモリアルムービー 55,000円より
- 貸衣装(和装・ドレス) 各種

※料金は全て税込価格です

~詳細はスタッフまでお問合せ下さい~



ロイヤルマナーフォートベルジュール  
(旧ウイング小田原)

TEL 0465-34-2241

小田原市扇町4-8-28



結婚式場 コルティーレ茅ヶ崎

TEL 0467-87-0002

茅ヶ崎市中島1341



## ひなまつり限定お子さま料理 3,800円 (税・サービス料込)



- 三段ひさご器
- (一段目) ミニハンバーグ・海老フリット・若鶏唐揚げ・フライドポテト  
スパゲティ・ワインナー
- (二段目) ポテトマカロニサラダ・プチトマト・ブロッコリー
- (三段目) 三色手鞠寿司(鮭・サーモン・海老)
- 御吸物 ○茶碗蒸し
- 三色ムースの菱餅(苺・バニラ・ピスタチオ)と苺のお雛様

※アレルギー食材への対応もしております。  
お申し付け下さい。



## ご家族さま 5,800円コース (税・サービス料込)

### 【和風会席料理】

- 前 菜 三宝盛り(手毬サーモン 錦そばろ 子持ち昆布)
- 御 造り 鮪 鯛 鳥賀いくら添え 妻物いろいろ
- 焼 物 つぼ鯛西京と蛤殻焼き
- 中 盤 牛タタキ旬菜巻き サラダ仕立て
- 温 物 茶碗蒸し 蟹餡かけ
- 食 事 新筍御飯
- 御 吸 物 赤出汁
- デザート 桃のゼリー寄せとバニラアイス

### 【和洋会席料理】

- 前 菜 三宝盛り(手毬サーモン 錦そばろ 子持ち昆布)
- 御 造り 鮪 鯛 鳥賀いくら添え 妻物いろいろ
- 温 物 茶碗蒸し 蟹餡かけ
- ポワソン スズキと小海老のグラティネトマト風味
- ビアンド 牛モモ肉のロースト 温野菜添え
- 食 事 新筍御飯
- 御 吸 物 赤出汁
- デザート ピーチメルバ



## ご家族さま 6,800円コース (税・サービス料込)

### 【和風会席料理】

- 前 菜 三宝盛り  
(手毬海老 筍木の芽田楽 菜の花昆布〆サーモン巻き)
- 御 造り 鯛松皮造り 鮪 甘海老 妻物いろいろ
- 焼 物 吹き寄せ盛り(鰯西京焼き 蟹巻き玉子 他)
- 揚 物 季節野菜の海老真丈挟み揚げ
- 温 物 牛ロースの沢煮仕立て
- 食 事 五目ちらし寿司
- 御 吸 物 蛤吸い
- デザート 桃のプリンと季節のフルーツ

### 【和洋会席料理】

- 前 菜 三宝盛り  
(手毬海老 筍木の芽田楽 菜の花昆布〆サーモン巻き)
- 御 造り 鯛松皮造り 鮪 甘海老 妻物いろいろ
- 温 物 白魚道明寺蒸し
- ポワソン カサゴと車海老のポワレソースブルーブラン
- ビアンド サーロインステーキ 季節のガルニ添え  
ソースポワブルベール
- 食 事 五目ちらし寿司
- 御 吸 物 蛤吸い
- デザート 莓とフロマージュのムースシャルロットベリー添え



## ご家族さま 8,800円コース (税・サービス料込)

### 【和風会席料理】

- 先 付 いくらとろろ
- 前 菜 五宝盛り(錦そばろ 子持ち昆布  
菜の花昆布〆サーモン巻き よもぎ豆腐 黒豆松葉)
- 御 造り 中トロ鮪 甘海老 鮓 帆立  
鳥賀生雲丹添え 妻物いろいろ
- 焼 物 真鯛の彩り焼きと季節野菜の黄味揚げ
- 替 り 盤 牛フィレ肉と新筍の鉤焼き
- 蒸 物 穴子けんちん蒸し
- 食 事 三色手毬寿司(鮭 鳥賀 海老)
- 御 吸 物 蛤吸い
- デザート オレンジ釜のゼリー寄せ バニラアイス添え

### 【和洋会席料理】

- 先 付 いくらとろろ
- 前 菜 五宝盛り(錦そばろ 子持ち昆布  
菜の花昆布〆サーモン巻き よもぎ豆腐 黒豆松葉)
- 御 造り 中トロ鮪 甘海老 鮓 帆立  
鳥賀生雲丹添え 妻物いろいろ
- 温 物 合鴨宝来蒸し
- ポワソン 舌平目とロブスターの  
パートフィロー包み 香草風味
- ビアンド 牛フィレステーキ 季節のガルニ添え
- 食 事 三色手毬寿司(鮭 鳥賀 海老)
- 御 吸 物 蛤吸い
- デザート フレッシュフルーツのタルト 莓のアイス添え

ご要望を反映したオリジナルメニューも承ります。アレルギー食材への対応もしております。お申し付け下さい。