



期間
限定

会席

おひとり様
6,400円(税込)
《ドリンク別》

ご提供期間
2月末まで

松阪牛や鮑、蟹など豪華な食材を使用した調理長自慢の品々を、ぜひご賞味ください。

- 前菜 季節の前菜 三点盛り
- お造り 本日の三点盛り
- 煮物 真鯛の蕪蒸し
- 焼き物 松阪牛のほうば焼き
- 台のもの 寒鰯の柚子白湯鍋
- 揚げ物 鮑の天婦羅
- お食事 蟹めし 香の物
- デザート 季節の水菓子

謹製 調理長 盆子原 高志



飲み放題プラン + 2,200円(税込)
【2時間制】

おひとり様

ビール・日本酒・ウイスキー
チューハイ・カクテル・ワイン
ソフトドリンクなど

ご予約は1週間前までにお願いします。
(1~2名程度の増減は3日前まで対応します)

- お席は2時間まで(延長時は別途要会場使用料)。
- キャンセル料は、前日50%、当日100%を頂戴しております。

ご予約は
5名様
より承ります

くもづホテル&コンファレンス
ご予約お問合せ Tel 059 (234) 3030
QRコード
ホームページ

◎写真はすべてイメージです。◎メニュー内容は仕入れ等の都合により変更になる場合がございます。