



# 旬彩

季節の移り変わりを愛でながら、  
そのときどきに旬を迎える食材と酒を味わう。  
私たちの「おもてなし」への  
強い想いがこめられています。  
地元・旬の食材にこだわった  
お料理の数々を心ゆくまでご堪能ください。

四季折々 自慢の鮮魚お造り盛り合せ

## 旬の魚介を堪能できる 舟盛り



直送の新鮮な自慢の旬魚の数々。  
産地ならではの美味をご堪能いただける  
厳選された鮮度の良いお造り。  
お刺身はもちろんの事、季節にあつた  
美味しい食べ方をご提供いたします。

# 旬のお造り



濃いうまみが口いっぱい広がる  
豪快な絶品ステーキ



# 五感で愉しむ

当ホテル自慢のライブキッチンで

作られる出来立ての料理を満喫。

食材は、シェフのこだわりのもと

選び抜かれた旬の素材。

季節ごとにテーマに寄り添った料理を

ご提供いたします。



## 丹念に作られた地産の米



# 米へのこだわり

当ホテルは、地元農家さんが作ってくださった

お米を使用しています。土や肥料にとことんこだわり、

その土地の風土に合わせて丹念に作られた地産の米は、

炊きあがりもふっくらと美味しくお召し上がり頂けます。

食の安全や地産地消に関心が集まる中、安心して安全な自然の恵みを、心を込めてお客様にご提供しています。



## 鮮度と質の良い素材へのこだわり



旬の食材、地元の食材を使いながら、訪れたお客様が「おいしい」と思って食べていただく事を考えながら調理をしています。毎日が勉強になります。

料理長 川原 義孝

当ホテルでは、魚市場で新鮮な魚を買い付けその場で直送しているのので、鮮度・味ともに抜群の素材をご提供しています。ときに料理長自ら市場を訪れ、内容を吟味し、仕入れを行っています。これはより質の良い旬の魚介をお届けしたいとの一心から、最高の素材を仕入れるため、常に心掛けております。



仲間や家族と一緒にワイワイ



BBBQ  
バーベキューメニュー

お一人様

4,000円

夏季  
限定

BBQ基本料理内容(2名様分)

- ・牛バラ肉 180g
- ・豚バラ肉 180g
- ・鶏もも肉 200g
- ・ポイル帆立 2ヶ
- ・ウインナー 2本
- ・海老 4尾
- ・トウモロコシ 2切
- ・玉ねぎ 2切
- ・茄子 2切
- ・南瓜 2切
- ・キャベツ 1/4切
- ・ジャガイモ 2切
- ・おにぎり 4ヶ
- ・焼きそば 1玉(ソース付)
- ・スイカ 2切 又は  
ハネジュウメロン 2切
- ・オレンジ 2切
- ・季節フルーツ

2名様以上でのご利用とさせていただきます。詳細はスタッフまでお声がけください。

※メニュー内容に変更する場合がございますのでご了承ください。