



## 涼風プラン

夏の美味を味わうお手軽プラン

平日限定 (日曜～金曜) ※7/15は除外

3名様 11,000円  
サービス料込、消費税・入湯税別

2名様 12,000円  
サービス料込、消費税・入湯税別

**御献立**

- 先附三種
- お造り盛り合わせ
- 海老真丈と夏野菜の炊き合わせ
- 白身魚の香り蒸し
- 豚フィレロールの黒胡椒炒め
- 赤魚のフアルシと枝豆腐の冷製スープ仕立て
- 山形名物いも煮
- 山形のお漬物
- 山形米つや姫
- 山形のだしを添えて
- フルーツの桜桃ジュレかけ



蔵王牛のジューシーな旨味、甘みをご堪能



ふんわり蒸し上げる鮭の酒蒸し

## 夏日和プラン

「冷たい肉そば」「郷土料理と旬菜盛り合わせ」など山形の夏の味覚を満喫するおすすめプラン

- 御献立**
- 郷土料理と旬菜盛り合わせ
  - 山形名物 冷たい肉そば
  - お造り盛り合わせ
  - 海老真丈と夏野菜の炊き合わせ
  - 白身魚の香り蒸し
  - 海の幸のサラダ 桃風味のソース
  - やわらか牛タンのコトレッタ
  - 二色ソース
  - 山形名物いも煮
  - 山形のお漬物
  - 山形米つや姫
  - 山形のだしを添えて
  - 枝豆乳プリン フルーツ飾り



二種の特製ソースで楽しむやわらか牛タンのコトレッタ



ふっくらとした白身魚はさっぱりみぞれポン酢で



**3プラン共通**

山形のおもてなし

山形ならではの食事をお楽しみ頂けます

天童ホテル 山形いも煮

山形のお漬物

夏の山形名物 だし

3名様 13,000円  
サービス料込、消費税・入湯税別

2名様 14,000円  
サービス料込、消費税・入湯税別

## 夏満彩プラン

「鮑の酒蒸し」「蔵王牛ロースのグリエ」「海老の雲丹揚げ」など夏の特選料理を堪能する贅沢プラン

3名様 16,000円  
サービス料込、消費税・入湯税別

2名様 17,000円  
サービス料込、消費税・入湯税別

- 御献立**
- 郷土料理と旬菜盛り合わせ
  - 冷やし茶碗蒸し
  - お造り水中盛り
  - 白身魚の淡煮
  - 鮑の酒蒸し
  - 海老の雲丹揚げ
  - 山形秘伝豆ソース
  - 角切り蔵王牛ロースのグリエ
  - シヤリアピン風
  - 山形名物いも煮
  - 山形のお漬物
  - 山形米つや姫
  - 山形のだしを添えて
  - ティラミスと季節のフルーツ

※各プランの料金は全て1泊2食付お一人様の料金です

## 別注料理



シーフードのプロシエット 1,200円 (消費税別)



山形県産豚の角煮 1,500円 (消費税別)



鮎塩焼き 1,500円 (消費税別)



山形牛カルビの銀串焼き 2,500円 (消費税別)

## ◆お得な選べる飲み物コース 宴会場にて2時間

Sコース	Aコース	Bコース
飲み放題 3,000円 お一人様(税込・消費税別)	飲み放題 2,500円 お一人様(税込・消費税別)	2,000円 お一人様(税込・消費税別)
10名様以上 ビール・お菓子・焼酎 ウイスキー・ワイン・カクテル各種 ノンアルコールビール・ソフトドリンク	10名様以上 ビール・お菓子・焼酎 ウイスキー・ノンアルコールビール ソフトドリンク	ビール2本、5名様毎に焼酎1本 (700ml)または10名様毎に ウイスキー1本

## ◆二次会におすすめ!

クラブ「ムーンライト」	居酒屋「ほろ酔い亭」
2次会プラン ・飲み放題90分 (水割り・ワイン・ソフトドリンク) ・おつまみ付 ・カラオケ歌い放題 お一人様 3,000円 (消費税込)	山形の地酒をもったり酒で お楽しみ頂けます。 十四代中取り(高木酒造) 1,700円 雲漫々(出羽桜酒造)…… 1,200円 月山丸(和田酒造)…… 1,300円 など(消費税込)

【各プランについて】※消費税・入湯税は別途頂戴します。※土曜・休前日のご利用は表示価格より2,000円(税別)増となります。(6月16日～6月30日の期間は、平日は1,000円(税別)増、土曜日は4,000円(税別)増となります。)  
※山形花笠まつり期間:8月5日～7日、お盆期間:8月11日～14日は別料金となりますのでお問合せ下さい。※日帰りでのご利用は宿泊料金の70%(税込、税別)となります。※県内バス送迎ご相談承ります。(15名様以上)  
※旬の素材を大切にしているため、料理内容・器等が異なる場合がございます。