

春日ホテルお料理のご案内

団体様向け昼食メニュー

Ver.260601 (各税込)



昼御膳 (平日限定) ¥2420

- ・お造り (三点)
- ・鰯等のつみれ鍋
- ・メヒカリ唐揚げ
- ・御飯 香の物



春日弁当 (平日限定) ¥2420

- ・お造り
- ・特製豚の角煮
- ・天麩羅
- ・焼き魚
- ・御飯 香の物 味噌汁 (松花堂スタイル)



葵御膳 ¥3300

- ・先付け
- ・お造り (四点)
- ・鰯等のつみれ鍋
- ・近海魚の煮付け
- ・御飯 香の物



湊籠膳 ¥3960

- ・先付
- ・お造り
- ・季節の焼き魚
- ・特製豚の角煮
- ・常陸牛
- ・揚げ物
- ・御飯 香の物
- ・味噌汁



とり鍋付 4840円 (味噌汁を鍋に変更)



あんこう小鍋付 5610円 (味噌汁を鍋に変更) ※冬期のみ



浜焼き御膳 ¥3960

- ・浜焼き陶板
- ・メヒカリ唐揚げ
- ・お造り (四点)
- ・茶碗蒸し
- ・御飯 香の物 味噌汁

季節のおすすめメニュー (10月中旬～3月)



あんこう鍋弁当 ¥4180

- ・あんこう鍋 (一人鍋)
- ・あんこうの供酢
- ・特製豚の角煮
- ・天麩羅盛
- ・焼き物
- ・御飯 香の物 (松花堂スタイル)



あんこう鍋定食 ¥3630

- ・あんこう鍋 (一人鍋)
- ・お造り
- ・あんこうのミニ供酢
- ・小鉢
- ・御飯 香の物

- 入荷状況により料理内容・点数等変わる場合がございます
- 土/日曜・祝日は3300円以上のメニューからとなります

- 洋室会場10～96名様迄
- 別注料理：常陸牛鉄板焼(100g) ¥2970

お飲み物(税込)

- | | | |
|----------------|-----------------------|-----------------|
| ◎ビール (中) ¥880 | ◎ウイスキーボトル ¥5,500より | ◎焼酎ボトル ¥3,630より |
| ◎日本酒 (1合) ¥660 | ◎ワイン (750ml) ¥4,400より | ◎生酒 ¥990より |
| ◎ウーロン茶(瓶) ¥363 | ◎ジュース(瓶) ¥363 | ◎コーヒー ¥440 他 |

★2時間飲み放題！ ¥2,640(税抜¥2400)【ビール・日本酒・水割り・焼酎・カクテルバー・ソフトドリンク】

〔90分以上の御利用は上記価格にサービス料として10%を頂戴いたします〕

〔お部屋ご利用時間：昼食利用は1時間30分迄、宴会・会食利用は3時間迄が基本となります(要サービス料)〕

ご予約・お問い合わせ

Phone 029-262-3164 FAX 029-262-2133

磯料理とワインの宿
春日ホテル

