

七彩では、夏の味覚を一度に味わえる3種類の会席を取り揃えました。夏ならではの贅沢な味わいをご堪能ください。

この季節だけの贅沢

眩しい夏、七彩で涼を味わう。

期間

2024年6月1日(土)

▶ 2024年8月31日(土)

※但し、毎月第2・4水曜日は定休日です。

春夏秋冬

2024
夏

会席

日本料理

七彩

涼風彩り会席「彩」 Irodori

涼感たっぷりに仕上げた会席料理。
夏ならではの味覚を存分にお楽しみください。



税・サ込 5,445円(本体価格 4,500円)

- 小鉢/季節の小鉢一皿
 - 吸物/鱧葛叩き 順才 梅肉 蛇の目瓜
 - 造里/鮮魚三種 あしらい
 - 冷し鉢/合鴨ロース含ませ煮 夏野菜色々
 - 焼物/かさご麴焼き 穴子チーズ変り揚 あしらい
 - 揚物/もろこし豆腐揚げ出し 鮎白扇揚 夏野菜色々 ベっ甲あんかけ
 - 食事/☆鱧そぼろご飯 香の物 二の吸 ☆冷し桃麺 ゴーヤ天
 - デザート/甘味
- ☆はどちらかをお選びください。

涼風彩り会席「響」 Hibiki

今一番おいしい旬の食材をふんだんに使い、
心と体で涼を満喫する爽やかな夏の会席です。



税・サ込 6,655円(本体価格 5,500円)

- 食前酒/小梅酒
 - 前菜/季節の前菜五種
 - 吸物/鱧葛叩き もろこし真丈 順才 梅肉 蛇の目瓜
 - 造里/鮮魚三種 あしらい
 - 焚合/蛸柔らか煮 夏野菜色々 美味ジュレ
 - 焼物/カレイ味噌柚庵焼 穴子チーズ変り揚 あしらい
 - 酢の物/黒豚ロース・パラ酒蒸し 野菜色々 ポン酢
 - 食事/☆鱧そぼろ飯 香の物 二の吸 ☆冷し桃麺 ゴーヤ天
 - 果物/季節物と葛餅
- ☆はどちらかをお選びください。

涼風彩り会席「華」 Hana

料理長が厳選した食材を贅沢に盛り込み、
季節感あふれるおもてなし料理をご用意しました。



税・サ込 9,075円(本体価格 7,500円)

- 食前酒/小梅酒
 - 小鉢/季節の小鉢一種
 - 前菜/季節の前菜五種
 - 吸物/鱧葛叩き もろこし真丈 順才 梅肉 蛇の目瓜
 - 造里/鮮魚四種 あしらい
 - 焚合/鮑と蛸柔らか煮 夏野菜色々 美味ジュレ
 - 焼物/甘鯛味噌柚庵焼 穴子チーズ変り揚 焼カラスミ あしらい
 - 酢の物/黒牛モモ酒蒸し 野菜色々 ポンズ
 - 食事/☆鉄火丼 香の物 二の吸 ☆鱧そぼろ飯 香の物 二の吸 ☆冷し桃麺 ゴーヤ天
 - 果物/季節物と葛餅
- ☆はいずれかをお選びください。

料理長おまかせ会席 税・サ込 12,100円より (本体価格 10,000円より)

要予約

※仕入れの状況などにより、料理内容が写真・お品書きと若干異なる場合がございます。予めご了承ください。



日本料理 **七彩**



鹿児島サンロイヤルホテル 2階

営業時間

昼▶11:30~14:00 (オーダーストップ)

夜▶17:30~21:00 (オーダーストップ)

定休日

毎月 第2・第4水曜日

鹿児島サンロイヤルホテル

鹿児島市与次郎1-8-10
<https://www.sunroyal.co.jp>

[ご予約・お問い合わせは]
TEL.099-253-2020