

彩

旬の焼物や季節の寄せ鍋など
冬の訪れを感じる彩り豊かな会席です。

いろどり 税・サ込 6,050円 (本体価格 5,000円)

- 小鉢/季節の小鉢一皿
- 吸物/柚子真丈 大黒占地
- 造り/鮮魚三種 あしらい
- 小茶碗/六方里芋万頭 飾り麩
カニとなめこの美味あん
- 焼物/カレイ西京焼 あしらい
- 鍋/寄せ鍋 黒豚 海鮮色々 野菜色々
- 食事/☆鹿児島県産伊佐米ヒノヒカリ
ぎばさトロロ添え・香の物・赤出し
☆柚子そば 油あげ
- 水菓子/季節物と甘味
- ☆はどちらかをお選びください。



響

この冬一番おいしい食材を厳選した
心も体も温まる料理をご用意しました。

ひびき 税・サ込 7,260円 (本体価格 6,000円)

- 食前酒/梅酒 または 甘酒
- 前菜/季節の前菜五種
- 吸物/金目鯛葛煮 柚子真丈 大黒占地
- 造り/鮮魚四種 あしらい
- 小茶碗/六方里芋万頭 飾り麩
カニとなめこの美味あん
- 焼物/カレイ西京焼 焼カラスミ あしらい
- 鍋/寄せ鍋 黒豚 海鮮色々 野菜色々
- 食事/☆鹿児島県産伊佐米ヒノヒカリ
ぎばさトロロ添え・香の物・赤出し
☆柚子そば 油あげ ☆鯛茶漬 香の物
- 水菓子/季節物と甘味
- ☆はいずれかをお選びください。

華

料理長が吟味した冬の特選食材を
贅沢に盛り込んだおもてなし料理です。

はな 税・サ込 9,680円 (本体価格 8,000円)

- 食前酒/梅酒 または 甘酒
- 小鉢/季節の小鉢一種
- 前菜/季節の前菜五種
- 吸物/金目鯛葛煮 柚子真丈 大黒占地
- 造り/鮮魚四種 あしらい
- 小茶碗/ズワイガニ奉書巻 白子豆腐揚出し 飾り麩
カニとなめこの美味あん
- 焼物/銀だら西京焼 焼カラスミ あしらい
- 鍋/寄せ鍋 黒牛 海鮮色々 野菜色々
- 食事/☆鹿児島県産伊佐米ヒノヒカリ
ぎばさトロロ添え・香の物・赤出し
☆柚子そば 油あげ ☆鯛茶漬 香の物
- 水菓子/季節物と甘味
- ☆はいずれかをお選びください。



要予約 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)

※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。

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

春夏秋冬会席

2024
~2025
冬

この季節だけの贅沢

冬の味覚会席

冬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。
冬ならではの贅沢な味わいをご堪能ください。

期間

2024年12月1日(日)

▶ 2025年2月28日(金)

※但し12月31日(夜)/1月1日~3日を除きます。



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

※12月11日は営業いたします。