

彩

桜の季節を華やかに彩る会席料理。
春ならではの味覚を存分にお楽しみください。

いろどり 税・サ込 6,050円 (本体価格 5,000円)

- 前 菜/季節の前菜三種
 - 吸 物/蛤潮汁 筍真丈 若布 吉野ふぶき
 - 造 里/鮮魚二種 あしらひ
 - 小茶碗/煮穴子おこわ蒸し 飾り麩 白髪葱
筍土佐煮 青身 銀あん
 - 焼 物/旬の魚と帆立のバター焼 海老含ませ煮
あおさとちりめんの出し巻
春野菜のサラダ色々
 - 陶板鍋/黒豚ロース・バラ酒蒸し 春野菜色々 ポン酢
 - 食 事/☆桜海老ご飯 赤出し 香の物
☆桜稲庭うどん 桜海老つみれ
- ☆はどちらかをお選びください。



響

旬の食材を贅沢に詰め込んだ
目にも鮮やかな春爛漫の会席をご用意しました。

ひびき 税・サ込 7,260円 (本体価格 6,000円)

- 食前酒/甘酒
 - 前 菜/季節の前菜五種
 - 吸 物/蛤潮汁 筍真丈 若布 吉野ふぶき
 - 造 里/鮮魚三種 あしらひ
 - 小茶碗/桜蒸し 煮穴子 飾り麩 青身 銀あん
 - 焼 物/旬の魚と帆立のバター焼 海老含ませ煮
あおさとちりめんの出し巻 煎りカラスミ
春野菜のサラダ色々
 - 陶板鍋/黒牛モモ・黒豚ロース酒蒸し
春野菜色々 ポン酢
 - 食 事/☆桜海老ご飯 赤出し 香の物
☆桜稲庭うどん 桜海老つみれ
 - 水菓子/季節物と甘味
- ☆はどちらかをお選びください。

華

料理長が吟味した特選食材を
華やかに盛り込んだ春の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/甘酒
 - 前 菜/季節の前菜七種
 - 吸 物/蛤潮汁 筍真丈 若布 吉野ふぶき 焼カラスミ
 - 造 里/鮮魚四種 あしらひ
 - 小茶碗/桜蒸し 煮穴子 飾り麩 青身
ふかひれあんかけ
 - 焼 物/ロブスターテール 旬の魚と帆立のバター焼
あおさとちりめんの出し巻 煎りカラスミ
春野菜のサラダ色々
 - 陶板鍋/黒牛モモ酒蒸し 春野菜色々 ポン酢
 - 食 事/☆桜海老ご飯 赤出し 香の物
☆桜稲庭うどん 桜海老つみれ
 - 水菓子/季節物と甘味
- ☆はどちらかをお選びください。



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

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。
春ならではの贅沢な味わいをご堪能ください。

さくらら会席

春夏秋冬会席

2025春

この季節だけの贅沢

期間

2025年3月1日(土)

▶2025年5月31日(土)