

七彩 桃の節句フェア

期間：2025年2月17日(月) から3月31日(月)まで

日本料理「七彩」では、3月3日の桃の節句に合わせて、
期間限定で旬を彩るお昼の特別メニューをご用意いたしました。
桃の節句のお祝い、合格祝い、卒業祝いなどの春のお祝いには是非ご利用ください。

旬食材満載、彩り豊かな春の御膳

お昼
限定

桃の節句花点心

税・サ込 3,500円

【本体価格 2,892円】



口取り／季節の口取り五種

造 里／桜鯛 赤身 あしらい 煎り酒

焚 合／桜海老信田巻 飾り麩 筍 青身

揚 物／海老五色あられ揚

いか 春野菜二種 桜塩

酢の物／ローストビーフ 春野菜のサラダ

食 事／桜海老ご飯

お 椀／筍つみれ 若布 吉野ふぶき

デザート／苺大福と甘酒

※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。



ホテル2階
しちさい
日本料理 七 彩

営業時間 昼▶11時30分～14時(オーダーストップ)
夜▶17時30分～21時(オーダーストップ)

定休日 毎月第2・第4水曜日