

チロルの湯 法要 プラン

法要 5,000円コース

デザート	お食事	酢の物	蒸し物	揚げ物	洋皿	焼き物	お造り	煮物	お吸い物	前菜	珍味	先付
黒胡麻のプリン フルーツ添え	黒飯 香の物	帆立 蛸 土佐酢	茶碗蒸し 袱紗胡瓜 ズワイ蟹奉書巻	大根おろし 生姜 茄子 しし唐 天つゆ	鶏モモ肉のディアブロ風 天婦羅 海老 きす	枝豆 矢中生姜 大助の芋射込み焼き	鮪 ぼたん海老 寒八 生うに 妻色々	炊き合わせ 大根 ふき 海老真丈 竹の子 木の芽	素麺 木の芽 水玉真丈 椎茸 水菜	つぶ酒蒸し 空豆甘露煮 サーモンチーズ巻	石狩の味いくらのせ 海鼠山掛け	胡麻豆腐 美味だし 山葵 鰻のテリリーヌ

法要 7,000円コース

デザート	お食事	酢の物	蒸し物	揚げ物	強肴	焼き物	お造り	お吸い物	前菜	小鉢	珍味	先付
季節のフルーツと焼き菓子	黒飯 香の物 赤出汁 ラディッシュ 甘酢	胡瓜 椎茸 独活	黒ムツの養老蒸し 薄葛餡 林檎酢和え 林檎 帆立 海老	大根おろし 生姜 野菜二種 天つゆ	河豚竜田揚げ きす香り揚げ 牛ヒレステーキ デミソース	枝豆 矢中生姜 鱈場蟹内子焼き 大助西京焼き	本鮪 ぼたん海老 ひらめ 生うに	穴子葛たたき 椎茸 おくら 素麺 木の芽	鯨昆布巻き 空豆甘露煮 螺唐墨のせ サーモン洋風漬	海月の白和え	吹き寄せ山芋 鮭麹漬 海鼠このわた和え	胡麻豆腐 キャビア 美味だし 山葵

5名様より承ります
入館料(入浴料)が含まれています
送迎バスをご用意いたします
(ご相談ください)

飲み放題

・ソフトドリンクのみ(オレンジジュース・ウーロン茶)
…………… 525円

・ビール・日本酒・ウィスキー・焼酎
オレンジジュース・ウーロン茶 …………… 1,575円

価格はすべて税込みです

季節により料理内容が変更になる
場合がございます



お問い合わせ
Tel 0125-42-5588
Fax 0125-42-3044