

サホロのお祝いプラン 期間限定ディナー

洋 春のお祝いディナー

～ MENU ～

今月のおすすめオードブル
 オマール海老のコンソメスープ
 真鯛のソテー ソースブルブラン
 牛フィレ肉のグリル 濃厚赤ワインソースにて
 ホテルメイドパン
 本日のデザート



※料理写真はイメージです

和 春のお祝い御膳

「お品書き」

昆布/平目と菜の花の唐墨まぶし
 えごま豆腐のイクラのせ 美味出し
 真たちの揚げ出し 小葱 紅葉おろし
 お祝い鯛の姿盛り合わせ
 十勝ナイタイ和牛サロインステーキ
 又は
 オマール海老の姿焼き振り金箔 季節の野菜を添えて
 フカヒレ餡の茶碗蒸し 山わさび
 ズワイの蟹爪五色あられ揚げ
 本舗大トロと和牛のたたきの握りの雲丹寄せ
 サホロの手打ち蕎麦
 紅白の創作甘味



KWV「キュヴェブリュット」
 (南アフリカ)

フルーティでほのかな甘みが特長の白。
 スッキリとした酸味とフレッシュな
 果実味に、繊細で永続的な泡立ち。
 辛口のスパークリングワインです



ホテルからの
 プレゼント

洋食コース
 おひとり様につき
 スパークリングワイン1杯
 サービス

和食コース
 おひとり様につき
 日本酒1合
 サービス

桃川「初しぼり」

青森県産米と青森県産公募で造られた
 今期一番仕込みの純米新種「初しぼり」
 しぼりたてのフレッシュな味わりに
 コクと香りが楽しめる飲み応えのある
 お酒です。



※「ホテルからのプレゼント」は20歳以上のお客様に限らせていただきます。ご了承ください
 ※1グループ内での和食コース、洋食コース混同のご予約は出来かねますので、予めご了承ください。

旬の彩を盛り込んだ、お酒にも合うお料理をご用意。
 お祝い事などの楽しいひと時に是非ご利用下さい。

期間 2月1日(金)～3月31日(土)まで

※ご利用日の2日前までの予約制となります

2名様より
1名様7,000円(税込)



～お申し込み・お問い合わせ～
十勝サホロリゾート Tel.0156 - 64 - 7111