

和歌の浦	京都	近江舞子	城崎	ホテル
<ul style="list-style-type: none"> ● 造り盛り合わせ ● 天婦羅盛り合わせ ● 足赤エビ(11月~3月) ● 造りまたは塩焼 ● フルーツ盛り合わせ 	<ul style="list-style-type: none"> ● 車エビ天婦羅 ● 松茸土瓶蒸し(9月・10月) ● ローストビーフ ● 鮎化粧焼(6月~8月) 	<ul style="list-style-type: none"> ● 造り盛り合わせ ● 和牛一口ステーキ(80g) ● 鴨コース ● 鯛粗焚 ● 焼きガニ(11月~3月) ● サザエつぼ焼 ● 車エビ塩焼 	<ul style="list-style-type: none"> ● 甘エビ造り(11月~3月) ● フルーツ盛り合わせ ● 季節野菜天婦羅 ● サザエつぼ焼 ● 白イカ糸造り ● ハタハタ天婦羅 ● 鯛粗煮 	2,160円(税込)
1 1 1 1	1 1 1 1	1 1 1 1 1 1	1 1 1 1 1 1 2	人数
<ul style="list-style-type: none"> ● アフビ 造りまたはバター焼 ● 和牛陶板焼 ● 鯛しゃぶしゃぶ ● 鯛ちり鍋 ● 鯛しゃぶしゃぶ(6月~8月) ● 鯛鍋(6月~8月) 	<ul style="list-style-type: none"> ● 旬の造り盛り合わせ ● 天婦羅盛り合わせ ● 松茸炭火焼(9月・10月) ● ローストビーフ ● 鮎化粧焼(6月~8月) ● 京都ビーフステーキ(70g) 	<ul style="list-style-type: none"> ● 和牛鉄板焼(100g) ● 天婦羅盛り合わせ ● フルーツ盛り合わせ ● 鯉の洗い(6月~8月) ● 鯉うま煮 ● 焼きタラバガニ(11月~2月) 	<ul style="list-style-type: none"> ● 造り盛り合わせ ● 和牛ステーキ ● 天婦羅盛り合わせ ● 香住産紅力ニ姿盛り ● 焼きガニ(11月~3月) ● カニ姿盛り ● カニ造り ● 甘エビ造り(11月~3月) ● 鮑ハタ焼 	3,240円(税込)
2 2 2 2 1 1	1 2 2 3 1 2	1 2 2 2 2 1	1 2 1 1 1 1 2	人数
<ul style="list-style-type: none"> ● 伊勢エビ 造り・具足煮・炭火焼 ● 和牛しゃぶしゃぶ ● カニすき鍋(1月~3月) ● カニちり鍋(1月~3月) ● 寄せ鍋 ● 魚ちり鍋 	<ul style="list-style-type: none"> ● 和牛ステーキ(200g) ● フルーツ盛り合わせ ● 明石鯛薄造り ● 京都ビーフステーキ(150g) 	<ul style="list-style-type: none"> ● 鯛塩焼 ● 鯛造り ● 近江牛しゃぶしゃぶ(120g) ● 天婦羅盛り合わせ ● 近江牛フィレステーキ(80g) ● 造り盛り合わせ 	<ul style="list-style-type: none"> ● 鯛造り ● 造り盛り合わせ ● カニしゃぶしゃぶ鍋(11月~3月) ● 但馬牛しゃぶしゃぶ ● 但馬牛すき焼 ● カニすき鍋(11月~3月) ● 鮑ハタ焼 	6,480円(税込)
2 2 2 2 2 2	1 3 5 1	4 1 4 2 4 4	2 2 2 2 3 3	人数
<ul style="list-style-type: none"> ● 梅鯛造り 他盛り合わせ ● 天然クエ鍋(11月~3月) ● ぶく鍋(11月~3月) ● おまかせ船盛り 	<ul style="list-style-type: none"> ● 和牛しゃぶしゃぶ ● 鯛船盛り ● 鯛しゃぶしゃぶ(6月~9月) ● 京都ビーフしゃぶしゃぶ 	<ul style="list-style-type: none"> ● 鯛造り盛り合わせ ● 近江牛しゃぶしゃぶ(360g) ● 近江牛すき焼(360g) ● 伊勢エビ姿盛り合わせ 	<ul style="list-style-type: none"> ● 鯛造り ● 造り盛り合わせ ● 但馬牛すき焼 ● ヒラメ造り ● ※カニ料理はご相談に依じます 	16,200円(税込)
5 3 3 4	4 5 5 5	5 5 6	4 4 4 4 6 6	人数
<ul style="list-style-type: none"> ● 鯛粗煮 ● 鯛骨蒸し ● サザエ造り ● サザエつぼ焼 ● 鯛落とし(6月~8月) ● 季節の釜飯 ● 梅鶏唐揚 ● 焼きガニ(11月~3月) 	<ul style="list-style-type: none"> ● 生ホタテ石焼 ● 旬と白魚天婦羅 ● 旬の天婦羅 ● 鮎化粧焼(6月) ● 鮎塩焼(8月) ● 鯛湯引(8月) 	<ul style="list-style-type: none"> ● 近江牛鉄板焼(100g) ● もろこし南蛮漬 ● 鯛塩焼(5月~8月) ● 鯛粗煮(11月~3月) ● ワカサギ天婦羅 	<ul style="list-style-type: none"> ● 甘エビ造り(2,160円) ● 鯛粗煮(2,160円) ● 但馬牛しゃぶしゃぶ(6,480円) ● 但馬牛すき焼(4,800円) 	料理長のお薦め(税込)
1 1 1 1 1 1 1 1	1 1 1 1 1	1 1 1 1	2 2 1 1	人数

天の橋立	三方五湖	鳥羽	伊良湖	下呂	ホテル
<ul style="list-style-type: none"> ● 秋イカ造り《アオリイカ》 ● かます姿造り ● 栗田アジ造り ● 鯛落とし ● 鯛粗焚 	<ul style="list-style-type: none"> ● 茹でせいこガニ(11月~1月上旬) ● のどぐろ 塩焼または煮付 ● 福井ホークステーキ ● 福井ホークしゃぶしゃぶ 	<ul style="list-style-type: none"> ● 地サザエ造り ● 地サザエつぼ焼 ● 車エビ造り ● 熟成黒毛和牛陶板焼 ● 三重ブランド ● 緋扇貝(ヒオウギガイ)磯焼 	<ul style="list-style-type: none"> ● アナゴかば焼 ● 大アサリ酒蒸し ● 天婦羅盛り合わせ 	<ul style="list-style-type: none"> ● エビフライ ● 鯛粗焚 ● 飛騨牛・朴葉味噌焼 	2,160円(税込)
1 1 1 1 1	1 1 1 1 1	1 1 1 1 1	1 1 1	1 1 1	人数
<ul style="list-style-type: none"> ● 造り盛り合わせ(5種) ● 天婦羅盛り合わせ ● アフビ炭火焼 ● のどぐろ煮付け(4~11月) ● 和牛みすじステーキ 	<ul style="list-style-type: none"> ● 国産和牛ミニステーキ ● ぶく薄造り(11月~3月) ● ぶく白子焼(11月~3月) ● フルーツ盛り合わせ ● ウナギかば焼 	<ul style="list-style-type: none"> ● 地伊勢エビ造り ● 地伊勢エビ具足煮 ● 地アフビステーキ 	<ul style="list-style-type: none"> ● 和牛鉄板焼 ● フルーツ盛り合わせ ● 和牛タタキ ● ウナギかば焼 	<ul style="list-style-type: none"> ● 造り盛り合わせ ● 川魚塩焼 ● 飛騨牛・朴葉味噌焼 ● フルーツ盛り合わせ 	3,240円(税込)
1 1 1 2 2	2 3 2 1 1	1 1 1 1	1 1 1 2 3	2 1 2 2	人数
<ul style="list-style-type: none"> ● 造り盛り合わせ(7種) ● 鯛しゃぶしゃぶ ● 鯛しゃぶしゃぶ ● カニすき鍋(11月~3月) 	<ul style="list-style-type: none"> ● 若狭牛ステーキ ● のどぐろ姿造り ● 造り盛り合わせ ● 甘エビ菊花盛り ● 焼きガニ(11月~3月) ● カニ造り(11月~3月) 	<ul style="list-style-type: none"> ● 鯛造り ● 三重ブランド伊勢エビ造り ● 三重ブランドアフビ造り ● A5松阪牛ロースステーキ 	<ul style="list-style-type: none"> ● 造り盛り合わせ ● 和牛すき焼 ● 和牛しゃぶしゃぶ ● アフビステーキ 	<ul style="list-style-type: none"> ● 飛騨牛ステーキ ● 鯛造り ● フルーツ盛り合わせ 	6,480円(税込)
2 2 2 3	2 1 4 4 2 1	1 1 2 3	2 2 3 3	4 4 1	人数
<ul style="list-style-type: none"> ● ぶりしゃぶしゃぶ(11月~2月) ● カニすき鍋(11月~3月) ● 育成とり貝三種 ● 造り・焼き・天婦羅(5月~7月) 	<ul style="list-style-type: none"> ● 越前ガニ 茹でまたは造り(11月~3月) ● 鯛造り ● 貝類造り盛り合わせ(9月~6月) ● ぶく薄造り(11月~3月) ● ぶく鍋(11月~3月) ● ぶりしゃぶしゃぶ(12月~2月) 	<ul style="list-style-type: none"> ● 鯛造り(伊勢エビ、アフビ入り) ● A5松阪牛しゃぶしゃぶ 	<ul style="list-style-type: none"> ● 鯛しゃぶしゃぶ ● 鯛造り ● 伊勢エビ造り ● 旬魚造り盛り合わせ 	<ul style="list-style-type: none"> ● 飛騨牛しゃぶしゃぶ ● 飛騨牛すき焼 ● 鯛船盛り 	16,200円(税込)
2 5 5	4 4 4 4 4 5 5	3 4	4 4 5 5	6 4 4	人数
<ul style="list-style-type: none"> ● 栗田アジなめろう ● 太刀魚 塩焼または煮付 ● 蒸し岩カキ ● 宮島カキ殻焼 ● 天然とり貝 造りまたは酢味噌(7月~8月中旬) 	<ul style="list-style-type: none"> ● ぶく白子蒸し(11月~3月) ● 白エビ天婦羅 ● 若狭鯖寿司 ● 若狭へしこ寿司 ● のどぐろ西京焼 ● のどぐろ釜飯 	<ul style="list-style-type: none"> ● 焼きガニ(11月~2月) ● 地伊勢エビ鬼瓦焼 ● 鯛しゃぶしゃぶ(6月~8月) 	<ul style="list-style-type: none"> ● 大アサリしょうゆ焼 ● ガシラ(地魚)煮付 ● ガシラ(地魚)唐揚 ● アナゴ天婦羅 ● 和牛陶板焼 	<ul style="list-style-type: none"> ● 鮎塩焼(6月~9月) ● 飛騨けいちゃん 	料理長のお薦め(税込)
1 1 1 1 1	1 1 2 1 1 1	2 1 1	1 1 1 1 1	1 1	人数