

御料理のご案内



大曲エンパイアホテル

Omagari Empire Hotel



(しらゆり)

重箱御膳

白百合

16,500円 (税込18,150円)

- 一段 ・焼き海老、焼き帆立、笹餅
 (和食) ・焼き魚、花蓮根、玉子焼き
 ・蟹水晶蒸し 柚子銀餡
 ・若鶏西京焼き、ヤゲン軟骨、鶏ハラミ焼き
 二段 ・海老グラタン
 (洋食) ・ローストビーフ・オードブル盛合せ・鴨のロースト



重箱〈一段〉お持ち帰り用



重箱〈二段〉お持ち帰り用

- ◆前菜 ・鮑の旨煮、サーモン百合根鮓、トリュフの松風焼き、穴子胡麻流し、太刀魚八幡巻き
 ◆吸い物 ・菊花つみれ、舞茸、結び湯葉、三つ葉
 ◆お造り ・中トロ、勘八、つぶ貝殻盛り、甘海老 妻一式
 ◆陶板焼き ・国産牛ロース肉の陶板焼き おろしソース
 ◆焼き物 ・ロブスターのグリル アメリケーヌ
 ◆蒸し物 ・比内地鶏の茶碗蒸し
 ◆食事 ・握り鮓(鮓、真河豚の昆布メ、北寄貝)
 ◆止 碗 ・稲庭うどん
 ◆甘 味 ・特製デザート

※税込の価格につきましては、消費税が10%となります。
 ※お料理には季節のものを取り入れてございますので、料理内容及び器が一部変わることがございます。予めご了承ください。



(こすもす)

重箱御膳

秋桜

14,500円 (税込15,950円)

- 一段 ・焼き海老、焼き帆立、笹餅
 (和食) ・焼き魚、花蓮根、玉子焼き
 ・蟹水晶蒸し 柚子銀餡
 ・若鶏西京焼き、ヤゲン軟骨、鶏ハラミ焼き
 二段 ・海老グラタン
 (洋食) ・ローストビーフ・オードブル盛合せ・鴨のロースト



重箱〈一段〉お持ち帰り用



重箱〈二段〉お持ち帰り用

- ◆前菜 ・栄螺旨煮、サーモン百合根鮓、枝豆袈紗焼き、穴子胡麻流し
 ◆吸い物 ・菊花つみれ、舞茸、結び湯葉、三つ葉
 ◆お造り ・鮓、勘八、赤貝殻盛り、甘海老 妻一式
 ◆陶板焼き ・国産牛ステーキ おろしソース
 ◆蒸し物 ・木野子鮓かけ茶碗蒸し
 ◆食事 ・握り鮓(鮓、真河豚の昆布メ、蒸し海老)
 ◆止 碗 ・稲庭うどん
 ◆甘 味 ・特製デザート

※税込の価格につきましては、消費税が10%となります。
 ※お料理には季節のものを取り入れてございますので、料理内容及び器が一部変わることがございます。予めご了承ください。



(ききょう)

結梗

12,500円 (税込13,750円)

- 一段 ・焼き海老、焼き帆立、笹餅
(和食) ・焼き魚、花蓮根、玉子焼き
・蟹水晶蒸し 柚子銀鮓
・若鶏西京焼き、ヤゲン軟骨、鶏ハラミ焼き
二段 ・海老グラタン
(洋食) ・ローストビーフ・オードブル盛合せ・鴨のロースト



重箱<一段> お持ち帰り用



重箱<二段> お持ち帰り用

- ◆前 菜 ・サーモン百合根鮓、枝豆袂紗焼き、鴨燻製松葉串、海月檸檬風味漬け
◆吸い物 ・菊花つみれ、舞茸、結び湯葉、三つ葉
◆お造り ・鮓、帆立殻盛り、甘海老 妻一式
◆酢の物 ・柿砵巻き、蛇腹胡瓜、はじかみ、マリンパスタ、若芽、アチャラ酢
◆蒸し物 ・茶碗蒸し
◆食 事 ・ちらし鮓
◆止 椀 ・蕎麦
◆甘 味 ・特製デザート



(こちょうらん)

胡蝶蘭

15,000円 (税込16,500円)

- ◆前 菜 ・鮑の旨煮、サーモン百合根鮓、トリュフの松風焼き、穴子胡麻流し、太刀魚八幡巻き
◆吸い物 ・菊花つみれ、舞茸、結び湯葉、三つ葉
◆お造り ・中トロ、勘八、つぶ貝殻盛り、牡丹海老 妻一式
◆陶板焼き ・国産牛ロース肉の陶板焼き おろしソース
◆焼き物 ・ロブスターのテルミドール
◆酢の物 ・のどぐろ甘酢漬け、柿砵巻き オレンジ釜仕立て
◆揚 物 ・季節の天婦羅 (海老、鱈、獅子唐) 天汁
◆蒸し物 ・比内地鶏の茶碗蒸し
◆煮 物 ・海老とイトヨリ鯛の湯葉包み 木野子餡かけ
◆食 事 ・握り鮓 (鮓、真河豚の昆布、北寄貝)
◆止 椀 ・稲庭うどん
◆甘 味 ・特製デザート

※税込の価格につきましては、消費税が10%となります。

※お料理には季節のものを取り入れてございますので、料理内容及び器が一部変わることがございます。予めご了承ください。

※税込の価格につきましては、消費税が10%となります。

※お料理には季節のものを取り入れてございますので、料理内容及び器が一部変わることがございます。予めご了承ください。



(つばき)

椿

13,000円 (税込14,300円)

- ◆前菜 • 栄螺旨煮、サーモン百合根鮎、枝豆袂紗焼き、穴子胡麻流し
- ◆吸い物 • 菊花つみれ、舞茸、結び湯葉、三つ葉
- ◆お造り • 鮎、勘八、赤貝殻盛り、甘海老 妻一式
- ◆肉料理 • 国産牛ステーキ おろしソース
- ◆焼き物 • 舌平目と魚介ムースのファルシー 彩ソース
- ◆揚げ物 • 季節の天婦羅 (海老、鱈、獅子唐) 天汁
- ◆煮物 • 蟹水晶蒸し 柚子銀鮎
- ◆蒸し物 • 木野子鮎かけ茶碗蒸し
- ◆食事 • 握り鮎 (鮎、真河豚の昆布メ、蒸し海老)
- ◆止碗 • 稲庭うどん
- ◆甘味 • 特製デザート



(ぼたん)

牡丹

11,000円 (税込12,100円)

- ◆前菜 • サーモン百合根鮎、枝豆袂紗焼き、鴨燻製松葉串、海月檸檬風味漬け
- ◆吸い物 • 菊花つみれ、舞茸、結び湯葉、三つ葉
- ◆お造り • 鮎、帆立殻盛り、甘海老 妻一式
- ◆焼き物 • 国産牛ローストビーフ
- ◆魚料理 • 鱈の香草パン粉 トマトソース
- ◆揚げ物 • 季節の天婦羅 (海老、鱈、獅子唐) 天汁
- ◆酢の物 • 柿砵巻き、蛇腹胡瓜、はじかみ、マリンパスタ、若芽、アチャラ酢
- ◆蒸し物 • 茶碗蒸し
- ◆食事 • ちらし鮎
- ◆止碗 • 蕎麦
- ◆甘味 • 特製デザート



◆松花堂弁当(六ッ仕切り) 6,000円(税込6,600円)
炊き込み御飯・吸い物・茶碗蒸し・デザート付き



◆松花堂弁当(四ッ仕切り) 4,000円(税込4,400円)
御飯・吸い物付き



◆旬彩六ッ仕切り弁当
5,000円(税込5,500円)



◆国産鰻折詰め弁当(御飯・デザート付き)
5,500円(税込6,050円)



写真は2,500円(税込2,750円)になります。
◆お子様ランチ 2,500円(税込2,750円)
◆お子様ランチ 1,500円(税込1,650円)



◆<肉無し>
オードブル(約6人前)
7,000円(税込7,700円)

オードブル

◆<肉有り>
オードブル(約6人前)
9,000円(税込9,900円)



◆和洋中オードブル
(約8人前)
13,000円(税込14,300円)



◆豪華絢爛オードブル
(約8人前)
19,000円(税込20,900円)



◆握り鮓盛合せ(5人前)7,500円(税込8,250円)

- ◆折詰め 4,000円(税込4,400円)
- ◆握り鮓盛合せ(4人前) 6,000円(税込6,600円)
- ◆握り鮓五貫(ササニシキ) 2,000円(税込2,200円)
- ◆握り鮓三貫(ササニシキ) 1,500円(税込1,650円)
- ◆お造り盛合せ 6,000円(税込6,600円)
- ◆サンドイッチ盛合せ 3,000円(税込3,300円)
- ◆漬物盛合せ 1,300円(税込1,430円)
- ◆吸い物 300円(税込330円)
- ◆茶碗蒸し 600円(税込660円)
- ◆蕎麦 450円(税込495円)
- ◆稲庭うどん 450円(税込495円)
- ◆味付き御飯 500円(税込550円)
- ◆黒飯(10個以上から承ります。) 500円(税込550円)
- ◆白御飯(秋田県産米) 400円(税込440円)
- ◆おにぎり(個包装) 300円(税込330円)

※税込の価格につきましては、消費税が10%となります。お持ち帰りの場合は軽減税率8%となります。
※お料理には季節のものを取り入れてございますので、料理内容及び器が一部変わることがございます。予めご了承ください。
※プラスチック資源の分別収集にご協力をお願いします。