

「Blog:ホテルで働く兵隊日記」でもたくさんの料理写真をご案内しております

料理人の心とかがきたる四季折々の地元の食材を使った



会席料理のご案内

写真は会席料理でお出ししております前菜・先付け・お造り・煮物・焼物・揚物等の一例です



周桑平野で育まれた新鮮な野菜・瀬戸内の海の幸・・・

地元で採れた旬の食材をふんだんに使用した会席料理はいかがですか？

3,150円(税込み)より4,200円、5,250円等お客様のご予算に合わせてご用意いたします。

各種ご宴会に、またお祝いのお席・法事等様々な用途でご利用下さい。

春夏秋冬、その時季ならではの自然の恵みを

紅葉亭の会席料理にて感じていただければ幸いです。

紅葉亭ではご予約いただきましたお客様それぞれにお献立を作成しております。

どのようなお集まりのお席か？、苦手な食材はないか？等お客様のご要望に少しでもお応えできますよう努めております。何なりとご希望をお伝え下さい。

会席料理ご予約のお客様は1階のお座敷にてご用意させていただきます。



ご予約は・・・

(0898)

76-1818

www.thoteltoyo.com