

旬の食材が楽しめる 和食会席膳



季節を味わう膳、華やかに彩る和の演出。

美味しいひと時をお楽しみ下さい

写真は春の御料理(3月〜5月)です。6月以降はメニューが変わります。また食材の入荷状況によりメニューが変わる場合があります。

お品書き(例)

- 前菜 北寄ジュレ
菜の花山葵和え
白魚ジュレ
- 造り 甘海老 鮪 サーモン
あしらい色々 山葵
川俣軍鶏治部煮
- 煮物 里芋 椎茸 人参
青味
- 焼物 小鯛姿焼
はじかみ 前盛
- 揚物 目光 千力 野菜二種
卸し生姜 天汁
- 陶板 海鮮陶板焼き
- 蒸物 茶碗蒸し 銀杏
鶏肉 三つ葉
- 麺物 うどん 葱
天カス 若布 麺汁
- 食事 散らし寿司 錦糸玉子
椎茸 花卉百合根
青味
- お椀 澄まし汁 葱
湯葉 巻麩
- デザート 抹茶ケーキ 苺
ホイップ



卓盛料理

和洋中

バイキング

ハワイアンズならではの料理を
個人盛りでご提供いたします



(左) ハワイ風ミックスコース卓盛料理イメージ
(上) ホテルハワイアンズ「ザ・パシフィック」バイキングイメージ

※状況により、提供方法が変更になる場合がございます。あらかじめご了承下さいませ。