

ご出産、お宮参り、初節句、七五三、入園、入学、卒業、就職、成人式、入社、昇進、退職、誕生日、結婚記念日、ご長寿など。晴れの日にあふさわしい、心のこもったおもてなしをいたします。



櫻の間



サデン

季節のお祝い会席 ¥8,400

— 前 菜 —
伊勢海老香揚げ 昆布巻き いかなご釘煮
鯛の子煮凝り 菜の花 花びら散らし百合根
瀬戸内蛸唐揚げ 近江蒟蒻
サーモン黄身鮓 サザエバジル和え

— 椀替わり —
瀬戸内春の旬鮮魚玉締め
子持ち白魚 鮎 真鯉 芹 なめこ

— 造 り —
鞆の浦鯛紅白祝い盛り

— 焼 物 —
金鍋にて 岡山産筍 瀬戸内西貝
はるこま玄米味噌 木の芽

— 箸休め —
農園野菜葛豆腐 春キャベツ

— 主 皿 —
東伯牛肩ロース炭火焼き 彩り山菜添え

— 御 飯 —
黒釜炊き 鞆の浦鯛飯

— デザート —
桜ブラマンジェ 抹茶ティラミス



鯛お造りの舟盛り

百日膳

お祝い会席 ¥5,250～

&

鯛の塩釜鏡開きや酒樽の鏡開きなど
特別オーダーも承ります。

ご予算に応じて献立もお作りいたしますので
お気軽にご相談くださいませ。

ご予約 お問い合わせ
リゾートホテルベラビスタ境ガ浜
宴会担当 川畑

TEL:084-987-1122

FAX:084-987-2148