



彩り豊か
お花見弁当



日本料理 二段弁当
ひめぎくら
「姫桜」 ¥5,000

- 1 段 菜の花辛子和え 黄身香煎 西京焼き
幽庵焼 酢どり茗荷 鰯梅煮 鶏八幡巻き
鴨ロース 穴子八幡巻き 小芋 南京
蛸 一寸豆 木の芽 蓮根饅頭
花びら百合根 竹の子木の芽和え
海老艶煮 鯛の子旨煮 竹の子 絹さや
- 2 段 春菜ちらし寿司 ささみ龍田 帆立黄身焼
辛子蓮根 羊羹 花見団子 昆布巻
赤蒟蒻 出汁巻き玉子 万願寺御浸し

中国料理 二段弁当
ほうおう
「鳳凰」 ¥5,000

- 1 段 鮑乗せ焼売 エビのマヨネーズソース
窯焼き叉焼 牛肉とピーマンの炒め
胡瓜・白菜・パプリカの酢漬け
トマトの酢漬け蒸し鶏のあえ物詰め
豆腐入り肉団子蟹味噌ソース
帆立貝の塩味炒め 桃型団子
- 2 段 イセエビのチリソース(半身)
蟹肉と枝豆のチャーハン

ご注文
方法

ご予約は七園まで

TEL: 0798-45-3150

2日前にご予約

11:00~18:00まで

当日受け取り

11:30~18:00までに訪問

ホテル1F 七園にて受け取り

ご注文の際に ① 商品名・数量 ② 受け取り時間 ③ お名前・TEL ④ アレルゲンの有無をお伝えください
お支払い方法は ① 現金払い ② クレジットまたはPayPay ③ ホテル発行プレミアムチケット が可能です
※料金にはサービス料・消費税が含まれております ※季節柄、料理内容を一部変更する場合がございます