

ご宴会プランお料理コース内容

◆ 四季折々の食材とホテルアマンディならではのロケーションをご堪能ください。◆



写真は2名様分です



8,500円コース

長崎和牛と伊勢海老の特餐会席

- 【前 菜】 焼八寸(焼物+前菜五種)
- 【造 里】 伊勢海老刺身と他五種盛
伊勢海老姿造里(200g)
真鯛・平寿・水鳥賊・鮪・炙り帆立
- 【碗 物】 清水仕立て
- 【揚げ物】 河豚の天婦羅と野菜三種
- 【蓋 物】 季節の炊き合わせ
- 【変わり鉢】 長崎和牛(A5ランク)の陶板焼き
- 【食 事】 本日のにぎり三種・伊勢海老味噌汁
- 【デザート】 旬果デザート



4,500円コース



写真は1名様分です

- 【前 菜】 焼八寸(焼物+前菜三種)
- 【造 里】 刺身五種盛
真鯛・平寿・水鳥賊・鮪・蛸
- 【揚げ物】 天婦羅五種盛り
- 【蓋 物】 季節の炊き合わせ
- 【変わり鉢】 雲仙豚の黒胡椒焼き(60g)
- 【食 事】 季節の混ぜ込み飯・赤出汁
- 【デザート】 季節のフルーツコンポート



5,500円コース



写真は1名様分です

- 【前 菜】 焼八寸(焼物+前菜五種)
- 【造 里】 刺身五種盛
平目・平寿・水鳥賊・鮪・天使海老
- 【碗 物】 清水仕立て
- 【揚げ物】 天婦羅5種盛り
- 【蓋 物】 季節の炊き合わせ
- 【変わり鉢】 和牛陶板焼き
- 【食 事】 季節の混ぜ込み飯・赤出汁
- 【デザート】 旬果デザート



7,000円コース

くずし卓袱 ※長崎和牛陶板焼きつき



写真は1名様分です

- 【お 鰯】
- 【お 造り】 本日の五種盛
- 【回転台】 三品盛り・酢の物・焼肴・揚げ物
・中鉢・大鉢・小葉盛
- 【煮 物】 鶏ガラスープ仕立て
- 【陶 板】 A5ランク長崎和牛
- 【ご 飯】 白御飯・赤出汁
- 【香の物】 盛り合わせ
- 【水菓子】 フルーツ
- 【梅 碗】 おしるこ・白玉

※お料理内容に関しましては、季節により一部変更になる場合がございます。

⚠ 新型コロナウイルス対策について!

稲佐山温泉ホテルアマンディでは新型コロナウイルスの感染対策として、お客様ならびに従業員の健康で安全のため、またお客様に安心してご利用いただけるよう以下の取り組みを行っております。

お客様へ	お食事時 以外は マスク着用	入館時の アルコール消毒	入館時の検温	※ 37.5度以上の発熱がある 場合は、入館をお断り 致しますので、 予めご了承下さい。
	会場の対応	スタッフ検温	サービススタッフの マスク・手袋着用	
	施設内にアルコール 消毒液を設置	定期換気	テーブル・座席の間隔確保	

