

一年の締め括り 新年のスタート
大切なひとときをホテル茅茹荘で

忘新年会

一食の価値あり
食べたい!
プラン
7,500円(税込)

ほんのり香る「果実の鯛」
鯛本来の旨みが強い「伊勢真鯛」
鯛づくしと、旬の味覚のプランです。

お品書き

鯛づくし

- 果実鯛の御造り食べくらべ
- 伊勢真鯛のしゃぶしゃぶ
- 金目鯛と鮑の雲丹バター焼き
- 茅茹荘の御茶漬 鯛茶漬

旬の味覚

- 冬の珍味 鮫肝ポン酢
- 八幡平サーモンのカルパッチョ
- 豚角煮万頭
- 茶碗蒸し



写真のしゃぶしゃぶは5人前です

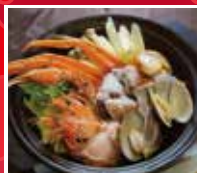
果実の鯛とは「みかんやりんご、トマトを使用した飼料で養殖された鯛です。旨味成分アップや臭み減少のほか、果実の持つビタミンやカロチン等により抗酸化作用なども期待されます。今回使用する鯛はみかん、りんご、トマトの三種です。

2024年冬 こだわりの食材・こだわりの出汁 厳選旬紀行シリーズ

海鮮旨塩鍋と冬の味覚プラン

御造り、肉料理、茶碗蒸し、茅茹荘の御茶漬など8品

6,500円(税込)



合鴨とるる鍋と大皿料理プラン

魚介料理、サラダ、揚げ物、寿司など6品

5,500円(税込)



プラン期間
2024年
11月1日 金
2025年
1月31日 金

全プラン +2,500円 で
2時間飲み放題

日本酒・ビール・焼酎(芋・麦・そばと新光)
サワー(レモン・巨峰・ピーチ) ハイボール
ジュース類(コーラ・オレンジ・ウーロン茶)

もちろんノンアルも飲み放題!

ドライゼロ・カシスオレンジ・レモンサワー
シャルドネスパークリング

忘新年会プラン特典

特典1



送迎無料

限定1台要予約
15名様以上のお申込み
(鹿角市・小坂町)

特典2



曜日割

日曜~木曜
飲み放題500円割引

特典3



横看板無料

要予約
30名様以上のお申込み
横看板1枚サービス

特典4



プレゼント

20名様毎に
チトセザカリ720ml
1本プレゼント

ホテル 茅茹荘
ほうじょう

0186-23-3126

各プランとも4名様以上、1週間前までにお申込み下さい。仕入れ状況によりお料理内容・器が変更になる場合があります。