

Restaurant Information

たべる しあわせ
日々の生活を彩る小さな幸せをご提供致します

AZALEA

営業時間 11:30-20:00 (ラストオーダー)

イタリア料理

夏も近づく八十八夜、お茶のスイーツはいかが？

商品情報
ほうじ茶のクリーム・ブリュレ
単品 ¥680 (税別)
セット ¥980 (税別)



5月は立春(2月4日)から数えて八十八夜が過ぎる頃。新茶の季節にあたります。そんな日本の文化を西洋の文化とマッチングさせたスイーツを2種をご用意致しました。抹茶を使用したタルトと、ほうじ茶を使用したクリーム・ブリュレ。お茶の香りと優しい甘さが口いっぱい広がる散歩がてらのティータイムには是非ご賞味下さい。また、イタリアンに合うグラスシャンパンや、ロゼワインもご提供して御座います。ちよつと贅沢なディナーにイタリアンをお考えの際には是非ご連絡下さい。



商品情報：ニコラス・ガンスカン
フランス・シャンパーニュで作られる、シャンパンをグラスでお得に楽しめます。グラス ¥1,000 (税別)

La.Lorette

営業時間 11:30-14:00
17:00-20:30 (ラストオーダー)

フランス料理

春と初夏の食材を、ワインとともに

落ち着いた店内で、お料理とワインをお楽しみ頂けます。



5月のコース料理は、前菜にトマト・アスパラ・さやえんどう・わさび菜をあしらったオードブルを。お魚料理は、初夏から旬を迎えるズキのポワレを香草で爽やかな味わいに。お肉料理は、旨味と柔らかさが人気の仔牛肉、ハーブをまぶしたパン粉焼きで。デザートは、レモンの酸味とチーズのコクが美しいシトロンフロマージュのムース。マリナーージュには、フランス・ボルドーで「ブルジョワ級」の格付けが付けられた「シャトー・セネジャック」。ハーブの香りと仔牛の旨味をさらに引き出す赤ワインをご用意致しました。



セゾンコース (お料理のみ)
セミコース ¥2,800 (税別)
フルコース ¥4,000 (税別)
ディナー ¥5,000 (税別)

中國飯店

営業時間 11:30-14:00
17:00-20:30 (ラストオーダー)

中華料理

母の日 感謝の気持ちをお料理に乗せて

商品情報：中華ランチ
毎週違うランチがお目見え♪
お一人様 ¥980 (税込)



普段の装いとはひと味変えた中国料理。会席風のコース料理は、オマール海老の花飾りスタイルオードブルにはじまり、高級食材・気仙沼産フカヒレ、アワビを使用し、贅を凝らしました。石巻産白身魚の蒸し物は、紹興酒と合わせることで、中国料理独特のテイストが楽しめます。また、メインディッシュは中国風に調理された「国産牛ロースステーキ」。そして、「上海おこげご飯」は、新鮮な海の幸を入れた風味豊かな上海蟹の餡が好評です。特に女性の皆様に人気の一品となっております。是非ご賞味ください。



商品情報：中華会席
中華を存分に楽しめる会席。全7品をお召し上がり頂けます。お一人様 ¥5,000 (税別)

石亭

営業時間 11:30-14:00
17:00-20:30 (ラストオーダー)

和食

初夏の彩り、新酒とともに楽しむ会席

商品情報：寿司御膳
地元の魚を使用した寿司の御膳。親方オススメの握りに舌鼓♪
お一人様 ¥2,800 (税別)



5月の会席料理「詩音風」は、新緑の季節におすすめの会席となっております。色鮮やかな前菜にはじまり、石巻産イサキの新茶揚げは、新茶のペーストを衣に練り込みきれいな緑色に仕上げ、新茶の香りもお楽しみ頂けます。また、金目鯛と活タコのしゃぶしゃぶも、この時期に旬を迎えるこの食感を楽しめる一品で御座います。ご家族の記念日や、お客様をおもてなしする際に石巻を満喫できる内容に仕上がっております。また、県内外の日本酒も取り揃えておりますので、新酒とあわせてお楽しみ下さい。



季節の会席：詩音風
新緑の季節を感じる初夏の会席料理。お一人様 ¥5,000 (税別)

会議・ご宴会

セミナー・講演会・展示会
PTAや趣味のサークルの発表会にも

①セミナー・講演会
組合や学会に伴う会議や、総会の開催など。少人数から規模の大きな団体ご利用まで、大小様々な会場にてご利用いただけます。専門のスタッフがご対応致しますので、お気軽にお問合せ下さい。

②ご宴会・同窓会
会社の周年記念や落成披露といったお祝いのお席から、新年会・忘年会、同期会など様々な機会にご利用いただけます。ご予算に応じたお食事内容のご相談も承りますので、会場をお探しの際はご一報下さい。

③発表会など
サークルや英語教室、ピアノ教室の発表会、スポーツ少年団の修了式など、地域の団体の皆様にも沢山の利用を頂いております。お食事を伴う発表会などご検討の際は是非ご相談を頂ければ幸いです。

お刺身の船盛り：¥ A S K



オーダーメイドのお料理メニューとプランになった宴会メニューも御座います

Hotel Recommend



商品情報：抹茶のタルト
単品 ¥680 (税別)
セット ¥980 (税別)
新茶が美味しい季節の抹茶のタルトケーキ。抹茶の濃厚な風味と白胡椒・胡桃の香り。程よい甘みに仕上がりました♪

ご家族やご友人と！ ホテルのランチバイキング★

Lunch Viking

5月のランチバイキングは、6日(月)・21日(火)の開催。6月のランチバイキングは、10日(月)・25日(火)開催。お一人様 ¥2,000 (税別)にて。ご予約をお待ちしております！



5月12日は母の日 お母様とのお食事はいかが？

母の日の特別料理

5月6日から12日まで、ホテルでは母の日に感謝を伝えるための特別なコース料理をご用意しております。この機会に是非お母様を食事に誘ってみてはいかがでしょうか？



母の日コース料理
和食・洋食・中華それぞれ
お一人様 ¥11,000 (税別)

SDGs への取り組み



2020年4月より
3.a No Smoking

受動喫煙防止法が施行されます

2020年4月より施行される受動喫煙防止法に伴い、ホテルロビー及び宴会場などの公共スペースでの喫煙が禁止されます。電子タバコを含む全てのたばこは、ホテル指定のスペース・または屋外の喫煙スペースでお楽しみ頂けます様、ご協力をお願い申し上げます。



当ホテルでは
12.3 お料理の完食を推進しています

“MOTTAINAI” (もったいない) という日本語が、世界の合言葉となった現在、SDGsにおけるフードロスへの取り組みは3Rにおける「Reduce (減らす)」の取り組みに重複します。食品廃棄物の削減に向け当ホテルではご注文いただいたお料理の完食を推進しています。持続可能な地域の実現に向けて、身近なことから取り組んでみませんか？

Let's Follow & Get the Information!

Facebook

Instagram

