



季節 かに 会席プラン 楽宴

8名様より承ります。
平成29年11月1日(水)～平成30年3月31日(土)

除外日/平成29年12月31日(日)～平成30年1月2日(火)
※1月3日(水)は休前日料金となります。

金曜日/11・12月は+1,000円(消費税別)
休前日/1・2・3月は+3,000円(消費税別)
11・12月は+5,000円(消費税別)
・表記料金はお一人様1泊2食付、サービス料込、消費税別・入浴税150円別(日帰り50円)です。
・月～木曜日は1室5名様(定員1名様)でご用意します。
・掲載の料理写真はイメージです。仕入れ等の都合により料理内容や器が異なる場合がございます。



萩の棟 露天風呂付 (デラックス客室)



藤の棟 (スーペリア客室)



萩の棟 (スタンダード客室)

匠
たくみ
姿蟹付の蟹会席

- 食膳杯 ノンアルコール 柚子果汁
- 小鉢 小鉢二種
- 刺身 蟹足 鮮魚3種
- 進肴 生湯葉 菜味一式
- 進肴 津和井蟹 あしらい レモン 蟹酢
- 焜煎 蟹ちり鍋
- 焜煎 野菜色々 一味おろし ぼん酢
- 焼物 蟹湯葉グラタン
- 蒸物 加賀野菜の佃煮 蟹身筋
- 揚物 香箱蟹甲羅揚げ
- 食事 加賀産こしひかり 蟹釜飯
- 水物 加賀味噌椒紗仕立の味噌汁 香物
- 水物 季節のゼリー

萩の棟 スタンダード客室
19,000円
[消費税込み]20,520円

藤の棟 スーペリア客室
21,000円
[消費税込み]22,680円

藤の棟 露天風呂付
デラックス客室
23,000円
[消費税込み]24,840円



〒922-0254 石川県加賀市山代温泉通り17
Tel 0761-77-8200 Fax 0761-77-1900
<http://hatori.jp/>

和

なごみ
蟹を使ったこだわり会席



日帰り蟹弁当プラン

8名様より承ります。
昼食または夕食
控室ご用意 タオル・浴衣付
10,000円 (消費税込価格10,800円)



萩の棟 スタンダード客室
15,000円
[消費税込み]16,200円

藤の棟 スーペリア客室
17,000円
[消費税込み]18,360円

藤の棟 露天風呂付
デラックス客室
19,000円
[消費税込み]20,520円

- 食膳杯 ノンアルコール 柚子果汁
- 小鉢 小鉢二種と前菜三種盛り
- 刺身 鮮魚の盛り合せ
- 進肴 生湯葉 菜味一式
- 進肴 津和井蟹 あしらい レモン 蟹酢
- 焜煎 蟹ちり鍋
- 焜煎 野菜色々 一味おろし ぼん酢
- 煮物 能登ボークのおでん風
- 煮物 地野菜の炊き合わせ
- 焼物 地物産 鮮魚の西京焼
- 揚物 蟹足揚げ 加賀野菜コロッケ
- 食事 加賀産こしひかり 蟹釜飯
- 水物 加賀味噌椒紗仕立の味噌汁 香物
- 水物 季節のゼリー