

焜炉  
能登豚こうじ  
すき焼き

砂糖を使わず米麹で味付けした  
体に優しい特製出汁を使ったす  
き焼きです。能登豚は、豚肉のク  
セが少なく旨みが多いのが特徴  
です。

おすすめ  
の二品



葉渡莉  
HATORI

〒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/

8名様より  
承ります

# 泊 木 宴 女

忘・新年会  
団体プラン

2018年11月1日(木)~2019年3月31日(日)

2018年12月31日(月)~2019年1月2日(水)は休前日料金となります。

休前日/12~3月+2,000円(消費税別)、11月+7,000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・入湯税150円別(日帰り50円)です。

- ・月~木曜日は1室5名様(定員1名減)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。
- ・写真のすき焼きの具材は2人前です。

中皿  
旬野菜と  
海鮮から揚げ

甘味が増した旬の野菜と地  
元産の天然魚を使った揚げ  
物に、香辛料をきかせた酢  
醤油を絡めた一品です。

## お献立

- |     |  |
|-----|--|
| 食前杯 | ノンアルコール<br>柚子蜜ジュース                             |
| 旬彩  | 小鉢と前菜の<br>合わせ盛り                                |
| 御造り | 鮮魚の盛り合せ<br>生湯葉 薬味<br>加賀醤油                      |
| 凌ぎ  | 栗膳蕎麦<br>料理長こだわりのそばつゆ                           |
| 焼物  | 味噌漬けの焼魚  |
| 焜炉  | 能登豚こうじすき焼き<br>加賀野菜いろいろ<br>砂糖の代りに麹を使った割りた<br>玉子 |
| 中皿  | 旬野菜と海鮮から揚げ<br>薬味酢醤油                            |
| 煮物  | 野菜の炊き合わせ                                       |
| 食事  | 加賀産こしひかり<br>季節の釜飯<br>加賀味噌椒紗仕立の<br>味噌汁<br>香物    |
| 水物  | 季節のゼリー   |



萩の棟一例

萩の棟 スタンダード客室  
11,000円  
[消費税込]11,880円

藤の棟 スーパービア客室  
13,000円  
[消費税込]14,040円

露天風呂付  
藤の棟 デラックス客室  
15,000円  
[消費税込]16,200円

葉渡莉20周年記念特典  
20名様以上に限り  
舟盛り一艘サービス  
(20,000円相当)



お一人様につき  
プラス5,000円で(消費税別)  
お料理グレードアップ