

ご法要プラン

和やかに格調高く、ホテルならではのおもてなしで故人を偲ぶご法要のひとつときをお過ごしください。



洋 料理長 山本一則 オリジナル 洋風会席 カサブランカ

- 【食前酒&軽いお付だし】
- 【前菜】 海の幸のゼリー寄せ ハーブ鶏のテリーヌ 鯛のスマーク コールビーフ野菜巻
筍木の芽和え 空豆田楽 サーマンと菜の花の砵巻
- 【煮物】 プティ野菜の特製コンソメ煮
- 【焼物】 鮑と鮮魚のブルギニオン風
＜香草とニンニクを混ぜ込んだバター（ブルギオンバター）でじっくりと風味豊かに焼き上げました＞
- 【温血】 牛タンと大根のミルフィーユ仕立て
＜とろける程にやわらかく仕上げた牛タンと大根を重ね合わせました＞
- 【蒸物】 雲丹のフラン 青海苔餡かけ
＜磯の香豊かな雲丹と青海苔を使用した洋風茶碗蒸しです＞
- 【本日の創作ミニパスタ】
- 【御造り】 旬魚のカルパッチョ サラダ仕立て
＜特製オリジナルドレッシングを和えてお召し上がり下さい＞
- 【御食事】 じゃことベーコンの焼きリゾット
- 【御吸物】 特製コンソメスープ
＜焼きリゾットに特製コンソメスープをかけてお召し上がり頂くとオリジナルの洋風ぞうすいとしてもお楽しみ頂けます＞
- 【甘味物】 鳥取県産二十世紀梨 レアチーズケーキ 梨花-RINKA-
＜平成28年度食のみやこ鳥取県特産品コンクール最優秀賞受賞のオリジナルスイーツです
みずみずしい二十世紀梨の食感を生かした逸品です
「茶の子」としてもご用命承っておりますのでスタッフまでお申し付け下さいませ＞



お一人様 **7,000** 円 (税別)

(12品のプランです) (8,316円/税込)

○食材の仕入れ状況により内容は変更致しますので写真は全てイメージでございます。○人数のご変更は前日の午前中までとなります。
○お引き出物のお手配も承ります。スタッフまでお問合せ下さい。

ホテルハーベストイン米子
〒683-0036 鳥取県米子市弥生町8-27 TEL 0859-31-1111 FAX 0859-33-2222
http://www.harvestin.com E-mail: hotel-banquet@harvestin.com

お電話でのお問合せ・ご予約は
(受付時間 am 9:00 ~ pm 6:00)

TEL.(0859)31-1111



和会席料理

匠の技と、四季折々の素材が織りなす端正な日本の心をご賞味ください。



白菊

(13品のプランです)

- 本日の食前酒
 先付 公魚の南蛮
 小鉢 浅利と菜の花のジュレ
 前菜 穴子八幡巻 鱈の雲丹焼き サーモンと菜の花の砵巻
 常鳥賊のぬた和え 空豆田楽
 煮物 松葉蛸 海老 山菜 南瓜
 焼物 甘鯛の西京味噌
 温血 鳥取県産牛サーロイン石焼
 蒸物 白魚みやび蒸し
 揚物 海老あられ 細魚大葉巻 山菜
 御造り五種盛り
 御食事 若布と牛蒡の混ぜご飯 丸子の漬け添え
 御吸物
 甘味物 鳥取県産二十世紀梨 レアチーズケーキ 梨花

お一人様 **7,000円** (税別)
 (8,316円/税込)

●旬の地物厳選食材を使用 料理長こだわりの逸品

特撰和会席

お一人様 **10,000円** (税別)
 (11,880円/税込)

桔梗

(11品のプランです)

お一人様 **5,000円** (税別)
 (5,940円/税込)

(前菜 酢物 煮物 焼物 温血 蒸物 天婦羅 御造り 御食事 御吸 甘味物)



季節の箱膳

(11品のプランです)
 小鉢 酢物 御造り 煮物 焼物 蒸物
 天婦羅 フルーツ 寿司盛り合わせ 御吸物
 温血/鳥取県産牛サーロイン石焼き
 (※冬場は鍋物に代わります)

お一人様 **4,000円** (税別)
 (4,725円/税込)

甘味物 セット **400円** (税別)
 (コーヒー又は紅茶付き) (475円/税込)

【お子様料理】

※お子様料理のご注文は小学生以下のお子様とさせていただきます

＜食物アレルギーをお持ちのお子様へ＞

- [A]** 2,000円 (税別)
(2,376円/税込)
- [B]** 1,500円 (税別)
(1,782円/税込)
- [C]** 1,000円 (税別)
(1,188円/税込)



当店が提供するお食事は全てのメニューで、同一調理場による調理となります。その為アレルギーは完全に除去される訳でなく、一部残留する可能性があります。従いまして、当店が提供する食事についてはあくまでも「低アレルギー」のお食事であることをご理解下さい。

館内御利用特典

- マイクロバス無料送迎致します。
市内近郊/10名様~28名様/先着順(要予約)
- 故人様のお食事
- 「会席料理」をご注文頂いたお客様には食後のコーヒー又は紅茶をサービス致します

《 ケータリングサービス 》

ご自宅や会館などご希望の場所へお届け致します

- プロのスタッフが配膳から回収まで致します。
- 脚付膳の貸出も承ります(無料)
- 仕出し料理も承ります。



【ホテルでの法要会食のメリット】

①ホテルスタッフによるきめ細かな接客②温かいお料理のご提供③交通の便の良さ④食事は和食・和洋折衷・フレンチコース料理などお選び頂く事がことができ、ご予算に応じたプランなどもご用意致します。⑤音響機材やスクリーン(要予約)も無料にてご利用頂けますので、故人様のお好きだった音楽を流したりスクリーン・モニターに思い出の写真を流すこともできお寺や自宅とは一味違う雰囲気演出できます。詳しくはスタッフまでお問合せ下さいませ。