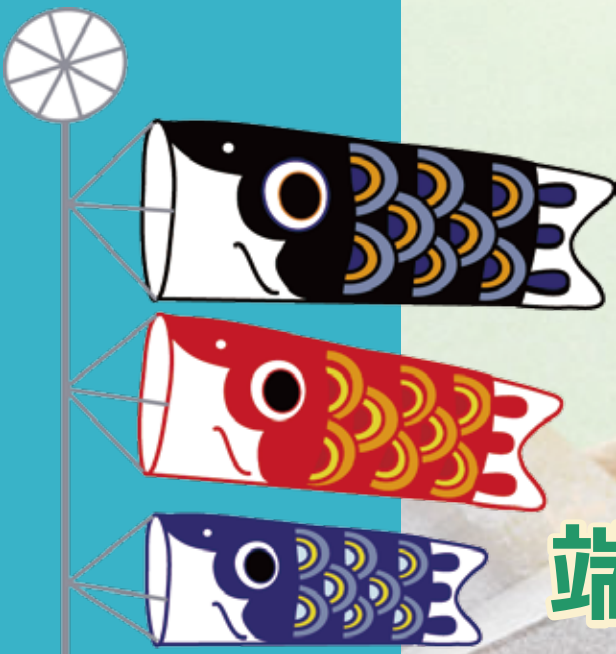


男の子の健やかな成長を祝う「端午の節句」

初節句はもちろん、毎年大切な行事を

家族皆様でお祝いしませんか



端午の節句プラン

端午の節句プラン 特典

大切な時間だからこそ

個室を貸切でご用意！

ご会食のお部屋は落ち着いた
雰囲気のと室やアットホーム
な洋室からお選び頂き、ご家
族の貸切でゆっくりとお過ご
し頂けます。



一生の思い出を記念に

お祝いの記念写真を

プレゼント！

大切な日の記念写真をプレゼント
いたします。当館専属カメラマン
が撮影し、フォトフレームに入れ
てプレゼントさせていただきます！



◇期 間：2018年4月21日(土)
～5月13日(日)

◇時 間：ご相談に応じます

◇プラン：祝い膳は2コースご用意しております
(6,500円、8,500円) ※全て税・サービス料込
和食・和洋折衷からお選び頂けます
お子様限定祝い膳もございます

◇プラン限定特典：

- ① 個室利用料金が無料
- ② 記念写真1カット(キャビネ版)をプレゼント



お子様にサプライズはいかがですか？

端午の節句限定のホールケーキも承ります。

詳細はお問合せ下さい



※ネームプレート付き

ご予約やお問い合わせは

ロイヤルマナーフォートベルジュール

TEL:0465-34-2241

小田原市扇町4-8-28

国道255線沿い酒匂川「飯泉橋」そば※駐車場完備

E-Mail: belle@heian-group.co.jp

Royal Manner Fort
Belle Jour



有効期限:2018年5月13日(日)



端午の節句プラン 8,500 円メニュー

【和食コース】

先付	新順才とろろ
前菜	五宝盛り（姫サザエ酒蒸し 錦そばろ 子持ち昆布 ちまき 黒豆松葉）
御造り	中トロ鮪 ボタン海老 嶋鯨 帆立 烏賊生雲丹添え 妻物いろいろ
焼物	小鯛姿二味焼き
替り皿	牛フィレ肉と季節野菜の木の芽焼き
蒸物	穴子のじょうよ蒸し
食事	三色手毬寿司（鮪 烏賊 海老）
御吸物	清まし仕立て
デザート	日向夏のゼリー寄せ バニラアイス添え

【和洋折衷コース】

先付	新順才とろろ
前菜	五宝盛り（姫サザエ酒蒸し 錦そばろ 子持ち昆布 ちまき 黒豆松葉）
御造り	中トロ鮪 ボタン海老 嶋鯨 帆立 烏賊生雲丹添え 妻物いろいろ
温物	合鴨宝来蒸し
ポワソン	舌平目とロブスタームースの パートフィロー包み 香草風味
ビアンド	牛フィレステーキ 季節のガルニ添え
食事	三色手毬寿司（鮪 烏賊 海老）
御吸物	清まし仕立て
デザート	フレッシュフルーツタルト 苺のアイス添え

端午の節句プラン 6,500 円メニュー

【和食コース】

前菜	三宝盛り （手毬サーモン 筍木の芽田楽 ちまき）
御造り	鯛松皮造り 鮪 帆立 甘海老 妻物いろいろ
焼物	吹き寄せ盛り （鯖西京焼き 蟹巻き玉子 他）
揚物	季節野菜の海老新丈挟み揚げ
温物	牛ロースの沢煮仕立て
食事	五目ちらし寿司
御吸物	清まし仕立て
デザート	抹茶のプリンと季節のフルーツ

【和洋折衷コース】

前菜	三宝盛り （手毬サーモン 筍木の芽田楽 ちまき）
御造り	鯛松皮造り 鮪 帆立 甘海老 妻物いろいろ
温物	ズワイ蟹東寺蒸し ベっこう餡かけ
ポワソン	カサゴと車海老のポワレ ブールブランソース
ビアンド	サーロインステーキ 季節のガルニ添え ポワブルベールソース
食事	五目ちらし寿司
御吸物	清まし仕立て
デザート	苺とフロマージュのムースシャルロット ベリー添え

お子様が主役！見て・食べて・楽しめる限定メニューをご用意しました

端午の節句限定

お子様メニュー



- 和風ハンバーグ 小海老フリット
フライドポテト ウィンナー 若鶏唐揚げ
ミニオムレツ 彩り野菜
- 三色手毬寿司（鮪・サーモン・海老）
- ミニ柏餅 ちまき麩
- シーフードグラタン
- コーンスープ or ミニうどん
- ホワイトチョコムースの兜

