

この季節だけの贅沢

暑い夏に「七彩」からお届けする“涼”の玉手箱。



2020
夏

期間：2020年6月1日(月)～8月31日(月)



七彩では、夏の味覚を一度に味わえる4種類の会席を取り揃えました。夏ならではの贅沢な味わいをご堪能ください。

涼感たっぷりに仕上げた会席料理。
夏ならではの味覚を存分にお楽しみください。

涼風彩り会席「彩」

- 小鉢/季節の小鉢二種
- 吸物/もろこし真丈 順才 柚子
- 造里/鮮魚三種 あしらい
- 焚合/蛸柔らか煮 夏野菜色々
- 焼物/鮎東寺巻 合鴨コース塩焼
夏野菜のサラダ バルサミソース
- 揚げ物/山葵饅頭 ソフトシュリンプ唐揚
美味あん
- 酢物/季節の酢物
- 食事/☆枝豆ご飯 香の物 二の吸
☆冷しずんだ麺 枝豆かき揚げ
☆白米 香の物 二の吸
- 果物/季節の果物 甘味
- ☆はいずれかをお選びください。

3,800円
(サービス料・消費税別)



旬の食材で仕立てた握りも味わえる
寿司職人おすすめの寿司会席です。

涼風寿司会席

- 小鉢/季節の小鉢一種
- 吸物/もろこし真丈 順才 柚子
- 造里/鮮魚二種 あしらい
- 焚合/蛸柔らか煮 夏野菜色々
- 焼物/鮎東寺巻 合鴨コース塩焼
夏野菜のサラダ バルサミソース
- 揚げ物/山葵饅頭 ソフトシュリンプ唐揚
美味あん
- 寿司/季節の握り寿司
- 留碗/二の吸
- 果物/季節の果物 甘味

3,800円
(サービス料・消費税別)



今一番おいしい旬の食材をふんだんに使い、
心と体で涼を満喫する爽やかな夏の会席です。

涼風彩り会席「響」

- 食前酒/梅酒
- 小鉢/季節の小鉢一種
- 前菜/季節の前菜五種
- 吸物/もろこし真丈 アオリイカ葛叩き
順才 柚子
- 造里/鮮魚四種 あしらい
- 焚合/蛸柔らか煮 鱧葛煮 夏野菜色々
- 焼物/鮎東寺巻うるか添え 太刀魚若狭焼
あしらい
- 揚げ物/アイナメ 米茄子
ソフトシュリンプ 揚出し
- 酢物/かごしま黒豚コース・三枚身焼しゃぶ
合鴨コース塩焼
夏野菜のサラダ バルサミソース
- 食事/☆握り寿司 裏巻 二の吸
☆煮穴子枝豆ご飯 香の物 二の吸
☆冷しずんだ麺 枝豆かき揚げ
☆白米 香の物 二の吸
- 果物/季節の果物 甘味
- ☆はいずれかをお選びください。

5,300円
(サービス料・消費税別)



料理長が厳選した食材を贅沢に盛り込み、
季節感あふれるおもてなし料理をご用意しました。

涼風彩り会席「華」

- 食前酒/梅酒
- 小鉢/季節の小鉢二種
- 前菜/季節の前菜五種
- 吸物/もろこし真丈 鱧葛叩き
順才 柚子
- 造里/鮮魚四種 あしらい
- 焚合/鮑・蛸柔らか煮 夏野菜色々
- 焼物/マナガツオ西京焼 鮎東寺巻うるか添え
自家製唐墨 あしらい
- 揚げ物/アイナメ 米茄子
ズワイガニ爪玄米揚 揚出し
- 酢物/かごしま黒牛バラ肉焼しゃぶ
合鴨コース塩焼
夏野菜のサラダ バルサミソース
- 食事/☆握り寿司 軍艦 二の吸
☆煮穴子枝豆ご飯 香の物 二の吸
☆冷しずんだ麺 枝豆かき揚げ
☆白米 香の物 二の吸
- 果物/季節の果物 甘味
- ☆はいずれかをお選びください。

7,300円
(サービス料・消費税別)



料理長おまかせ会席

8,000円より
(サービス料・消費税別)

要予約

※料理写真はイメージです。
※記載の金額に加えてサービス料(10%)と消費税を申し受けます。



鹿児島サンロイヤルホテル2階

しちさい
日本料理 七彩

営業時間

昼▶11:30～14:00 (オーダーストップ)

夜▶17:30～21:00 (オーダーストップ)