

この季節だけの贅沢

ここでしか味わえない贅沢な冬のひととき。

日本料理

七彩

2020~2021

冬

春夏秋冬

会席

期間：2020年12月1日(火)～2021年2月28日(日)

※但し12月31日(夜)／1月1日～3日を除きます。

七彩では、冬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。冬ならではの贅沢な味わいをご堪能ください。



ふぐと鮫鱈の天ぷら、寄せ鍋など
冬の訪れを感じる彩り豊かな会席です。

冬の味覚会席「彩」



- 小鉢/季節の小鉢一種
 - 吸物/白子つみれ ぶぶあられ 占地 青身 柚子
 - 造里/鮮魚三種 あしらい
 - 鍋/寄せ鍋 海老 魚 いか つみれ 赤鶏 野菜色々 柚子こしょう
 - 焼物/カレイ西京焼 豚角煮生麩あぶり焼 あしらい
 - 揚げ物/天ぷら ふぐ 鮫鱈 野菜二種 竹炭塩
 - 酢の物/ローストポークと合鴨ロースのサラダ オリエンタルソース
 - 食事/☆胡麻ちりめんご飯 赤出し 香の物 ☆釜揚げうどん ☆白米 赤出し 香の物
 - 果物/季節の果物 ケーキ
- ☆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)



数の子、ふぐ、トロサーモンと
旬の食材を握りに仕立てた寿司会席です。

冬の味覚寿司会席



- 小鉢/季節の小鉢一種
- 吸物/白子つみれ ぶぶあられ 占地 青身 柚子
- 造里/鮮魚三種 あしらい
- 鍋/寄せ鍋 海老 魚 いか つみれ 赤鶏 野菜色々 柚子こしょう
- 焼物/カレイ西京焼 豚角煮生麩あぶり焼 あしらい
- 揚げ物/天ぷら ふぐ 鮫鱈 野菜二種 竹炭塩
- 寿司/季節の握り寿司
(数の子、ふぐ、トロサーモン、他)
- 留碗/赤出し
- 果物/季節の果物 ケーキ

3,800円
(サービス料・消費税別)



この冬一番おいしい食材を厳選した
心も体もあたたまる料理をご用意しました。

冬の味覚会席「響」



- 食前酒/甘酒
- 小鉢/季節の小鉢一種
- 前菜/季節の前菜五種
- 吸物/鉄皮真丈 ぶぶあられ 占地 青身 柚子
- 造里/鮮魚四種 あしらい
- 鍋/寄せ鍋 ズワイガニ 海老 魚 いか つみれ 黒豚三枚身 丁字麩 焼湯葉 野菜色々 柚子こしょう
- 焼物/メロ雪中焼 鮑柔らか煮 あしらい
- 揚げ物/二色天ぷら ふぐ 鮫鱈 野菜二種 竹炭塩
- 酢の物/ふぐスモークとあん肝のサラダ 鯉節のドレッシング
- 食事/☆握り寿司三種 赤出し ☆胡麻ちりめんご飯 赤出し 香の物 ☆釜揚げうどん ☆白米 赤出し 香の物
- 果物/季節の果物 ケーキ

5,300円
(サービス料・消費税別)



☆はいずれかをお選びください。

料理長が吟味した特選食材を
贅沢に盛り込んだ冬のおもてなし料理です。

冬の味覚会席「華」



- 食前酒/甘酒
- 小鉢/季節の小鉢二種
- 前菜/季節の前菜五種
- 吸物/鉄皮真丈 焼ヒレ ぶぶあられ 占地 青身 柚子
- 造里/鮮魚四種 あしらい
- 鍋/寄せ鍋 ズワイ蟹 海老 魚 いか つみれ 黒牛バラ 丁字麩 焼湯葉 野菜色々 柚子こしょう
- 焼物/メロ雪中焼 焼唐墨 鮑柔らか煮 あしらい
- 揚げ物/二色天ぷら ズワイ蟹 ふぐ 野菜二種 竹炭塩
- 酢の物/ふぐスモークとあん肝のサラダ キャビア 唐墨のドレッシング
- 食事/☆握り寿司三種 赤出し ☆鉄火丼 赤出し 香の物 ☆釜揚げうどん ☆白米 赤出し 香の物
- 果物/季節の果物 ケーキ

7,300円
(サービス料・消費税別)



☆はいずれかをお選びください。

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)

鹿児島サンロイヤルホテル

鹿児島市与次郎1-8-10
<https://www.sunroyal.co.jp>

[ご予約・お問い合わせは]
TEL.099-253-2020