

寒い季節はあったかい鍋が一番！

# 鍋まつり

日本料理 七 彩

2020年

2021年

12/1(火) ▶ 2/28(日)

※12/31(夜)・1/1~3を除きます。

## ふぐ会席



幸の膳 8,000円(サ・税別)

先付 一種  
造里 ふぐ刺  
蒸物 ふぐ茶碗蒸し ポン酢庵  
揚物 ふぐ唐揚げ あしらい  
鍋 ふぐ鍋  
御飯 雑炊  
果物 季節の果物



辛めの日本酒に  
ふぐの香りを添えて...  
ひれ酒 一、〇〇〇円(サ・税別)

華の膳 10,000円(サ・税別)

お酒 ひれ酒  
先付 一種  
造里 ふぐ刺  
蒸物 ふぐ茶碗蒸し ポン酢庵  
揚物 ふぐ唐揚げ あしらい  
酢の物 ふぐスモークサラダ  
鍋 ふぐ鍋  
御飯 雑炊  
果物 季節の果物

## しゃぶしゃぶ各種



●鹿児島黒豚しゃぶしゃぶ 5,000円(サ・税別)

小鉢二種 造里 薩摩揚げ  
黒豚しゃぶ肉 野菜(うどん付) 果物

●鹿児島黒毛和牛しゃぶしゃぶ 7,000円(サ・税別)

前菜 小鉢 造里 黒毛和牛しゃぶ肉  
野菜(うどん付) 果物

●鹿児島黒豚・黒毛和牛しゃぶしゃぶ 7,000円(サ・税別)

前菜 小鉢 造里 黒豚・黒毛和牛しゃぶ肉  
野菜(うどん付) 果物

## 黒毛和牛すき焼 7,000円(サ・税別)



小鉢 二種  
造里 鮮魚四種  
鍋 黒毛和牛  
焼豆腐 糸コンニャク  
野菜色々  
果物 季節の果物

## 伊勢海老鍋 7,000円(サ・税別)



小鉢 二種  
造里 鮮魚四種  
鍋 伊勢海老  
野菜色々  
御飯 雑炊または白米 香の物  
果物 季節の果物

※鍋の味付けは、白味噌または醤油出しをお選びいただけます。

※写真はイメージです。  
※季節の食材により、内容が変更になる場合がございます。  
※記載金額に加えてサービス料(10%)と消費税を頂戴致します。

鹿児島 サンロイヤルホテル

鹿児島市与次郎1丁目8番10号 TEL.099-253-2020

しちさい  
日本料理 七 彩

営業時間

11時30分~14時00分(OS)

17時30分~21時00分(OS)



【2階 内線 82】