

七彩では、夏の味覚を一度に味わえる3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。

この季節だけの贅沢

眩しい夏、七彩で涼を味わう。

期間

2022年6月1日(水)

▶ 2022年8月31日(水)

春夏秋冬

会席

2022
夏

日本料理

七彩

涼風彩り会席「彩」 Irodori

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。



税・サ込 4,840円 (本体価格 4,000円)

- 小 鉢/季節の小鉢一皿
 - 吸 物/鱧葛叩き 順才 もずく 梅肉
 - 造 里/鮮魚三種 あしらひ
 - 合 肴/揚げし 愛魚女 ソフトシュリンプ 米茄子 青身 かもじ葱
 - 焼八寸/鮎東寺巻 合鴨コース含ませ煮
パイ貝万年煮 生麩田楽焼 あしらひ
 - 酢の物/黒豚の冷しゃぶ サラダ風
 - 食 事/☆煮穴子生姜ご飯 香の物 赤出し
☆白ご飯 香の物 赤出し
☆冷し桃麺
☆冷しずんだ麺
 - 果 物/季節の果物と甘味
- ☆はいずれかをお選びください。

涼風彩り会席「響」 Hibiki

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。



税・サ込 6,655円 (本体価格 5,500円)

- 食前酒/梅酒
 - 前 菜/季節の前菜五種
 - 吸 物/鱧茶巾 順才 もずく 梅肉
 - 造 里/鮮魚四種 あしらひ
 - 冷し物/蛸柔らか煮 夏野菜色々
 - 焼 物/鮎東寺巻 合鴨コース含ませ煮
パイ貝万年煮 生麩田楽焼 あしらひ
 - 合 肴/揚げし 愛魚女 ソフトシュリンプ白扇揚
米茄子 青身 かもじ葱
 - 酢の物/和牛の香り蒸し 夏野菜のサラダ
 - 食 事/☆煮穴子生姜ご飯 香の物 赤出し
☆鉄火丼 香の物 赤出し
☆白ご飯 香の物 赤出し
☆冷し桃麺
☆冷しずんだ麺
 - 果 物/季節の果物と甘味
- ☆はいずれかをお選びください。

涼風彩り会席「華」 Hana

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。



税・サ込 9,075円 (本体価格 7,500円)

- 食前酒/梅酒
 - 小 鉢/季節の小鉢一皿
 - 前 菜/季節の前菜五種
 - 吸 物/鱧茶巾 順才 もずく 梅肉
 - 造 里/鮮魚四種 あしらひ
 - 冷し物/鮑と蛸の柔らか煮 夏野菜色々
 - 焼 物/甘鯛松笠焼 鮎東寺巻 焼唐墨 あしらひ
 - 合 肴/揚げし 愛魚女 ソフトシュリンプ白扇揚
米茄子 青身 かもじ葱
 - 酢の物/黒牛上ロース冷しゃぶ 合鴨コース含ませ煮
夏野菜のサラダ
 - 食 事/☆煮穴子生姜ご飯 香の物 赤出し
☆鉄火丼 香の物 赤出し
☆白ご飯 香の物 赤出し
☆冷し桃麺
☆冷しずんだ麺
 - 果 物/季節の果物とアイスクリーム
- ☆はいずれかをお選びください。

料理長おまかせ会席 税・サ込 12,100円より
(本体価格 10,000円より)

要予約

※仕入れの状況などにより、料理内容が写真・お品書きと
若干異なる場合がございます。予めご了承ください。



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