春夏秋冬会席 2025夏 この季節だけの贅沢

涼風会席

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。

期間
2025年6月1日(日)
▶ 2025年8月31日(日)

彩 いろどり

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 6,050円（本体価格 5,000円）

前　菜／・冷し鉢 芋 蛸 南瓜 海老 小倉
　　・とうもろこし豆腐
吸　物／鱧の子真丈 順菜
造　里／鮮魚三種 あしらい
合　肴／揚出し 愛魚女 だだちゃ豆豆腐 夏野菜
　　蟹あんかけ
焼　物／鮴若狭焼 鱧チーズカツ あしらい
酢の物／黒豚ロース・バラ 生ハム サラダ風
　　夏野菜色々 玉葱ドレッシング
食　事／☆冷し桃麺 ☆丸雑炊 香の物
　　☆鱧そぼろご飯 香の物 二の吸
水菓子／季節物と甘味
☆はいずれかをお選びください。

響 ひびき

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 7,260円（本体価格 6,000円）

食前酒／梅酒
前　菜／季節の前菜五種
吸　物／鱧葛叩き 鱧の子真丈 順菜 梅肉
造　里／鮮魚四種 あしらい
合　肴／揚出し 愛魚女 だだちゃ豆豆腐 夏野菜
　　蟹あんかけ
焼　物／鮴若狭焼 鱧チーズカツ 焼カラスミ
　　あしらい
肉料理／・和牛ホホ肉やわらか煮
　　・黒豚ロースサラダ風 夏野菜色々
　　玉葱ドレッシング
食　事／☆冷し桃麺 ☆丸雑炊 香の物
　　☆鱧そぼろご飯 香の物 二の吸
水菓子／季節物とアイスクリーム
☆はいずれかをお選びください。

華 はな

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 9,680円（本体価格 8,000円）

食前酒／梅酒
前　菜／季節の前菜七種
吸　物／鱧葛叩き 鱧の子真丈 順菜 梅肉
造　里／鮮魚四種 あしらい
焚　合／伊勢海老具足煮 鮑柔らか煮 夏野菜
焼　物／甘鯛若狭焼 鱧チーズカツ 焼カラスミ
　　あしらい
肉料理／・和牛ホホ肉やわらか煮
　　・黒牛ロースサラダ風 夏野菜色々
　　玉葱ドレッシング
食　事／☆冷し桃麺 ☆丸雑炊 香の物
　　☆鱧そぼろご飯 香の物 二の吸
水菓子／季節物とアイスクリーム
☆はいずれかをお選びください。

要予約 **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）

※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。

日本料理 七彩（しちさい）

鹿児島サンロイヤルホテル 2階

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）

定休日
毎月 第2・第4水曜日
※但し、8月13日(水)は営業いたします。

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