

春夏秋冬会席  
この季節だけの贅沢

2026 夏

涼風会席

2026 6/1 (月)

2026 8/31 (月)

彩

涼感たっぷり仕上げた夏の爽やかな味覚を、存分にお楽しみください。

税・サ込 6,655円 (本体価格 5,500円)

華

料理長が厳選した今が旬の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 10,285円 (本体価格 8,500円)



- 前菜 季節の前菜五種
  - 吸物 鱧葛叩き 玉子豆腐 順菜 梅肉 青身 とうもろこしすり流し
  - 造里 鮮魚三種 あしらひ
  - 冷し鉢 蛸柔らか煮 夏野菜色々 美味ジュレ
  - 焼物 鮎風干し 焼カマス寿し 黒豚昆布巻 あしらひ
  - 揚物 海老カダイフ巻 牛カツ生麩巻 夏野菜のサラダ
  - 食事 ☆鱧山椒ご飯 香の物 二の吸 ☆冷し磯麺
  - 水菓子 季節物と甘味
- ☆はどちらかをお選びください。



- 食前酒 梅酒又は甘酒(ノンアルコール)
  - 前菜 季節の前菜七種
  - 吸物 鱧葛叩き 玉子豆腐 焼カラスミ 順菜 梅肉 青身 とうもろこしすり流し
  - 造里 鮮魚四種 あしらひ
  - 冷し鉢 鮎大船煮 大豆 蛸柔らか煮 夏野菜色々
  - 焼物 いさぎ若狭焼 海老カダイフ巻 黒豚昆布巻 あしらひ
  - 酢の物 黒牛しゃぶしゃぶ 美味出し 野菜色々 胡麻だれ
  - 食事 ☆鮎茶漬 香の物 ☆鱧山椒ご飯 香の物 二の吸 ☆冷し磯麺 芝海老かき揚げ
  - 水菓子 季節物と甘味
- ☆はいずれかをお選びください。

※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。

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)

宝御膳 2026 夏 6月~8月

鹿児島の旬の食材「宝」にこだわった会席

グルメ券をご利用いただけます。

夜の膳 [グルメ券一枚]

- 前菜 鯉香砂和え とうもろこし豆腐
- 吸物 蛸つみれ 順菜 青身
- 造里 鮮魚二種 あしらひ
- 焚合 黒豚武骨煮 野菜色々
- 焼物 カマス若狭焼 カレイ唐揚 あしらひ
- 揚物 天ぷら 高海老包揚 キヒナゴ 苦瓜 茄子 知覧茶塩
- 食事 冷し磯麺
- 水菓子 俵二色おにぎり 出し巻玉子 香の物

夜の膳 [グルメ券二枚]

- 食前酒 奄美産すもも酒又はデコボンジュース
- 酒菜 一、指宿産鰻蒲焼 星オクラもずく 一、いか苦瓜酒盗和え 一、とうもろこし豆腐 龍飛巻 煎り酒
- 吸物 本枯節清汁 鱧葛叩き 玉子豆腐 焼カラスミ 順菜 梅肉 青身
- 造里 鮮魚四種 あしらひ 自家製魚醤
- 冷し鉢 白姫海老 蛸柔らか煮 夏野菜色々 美味ジュレ
- 焼物 甘鯛若狭焼 焼カマス寿し 黒豚昆布巻 あしらひ
- 酢の物 黒牛・黒豚しゃぶしゃぶ 美味出し 野菜色々 胡麻だれ
- 食事 ☆鱧叩き丼 薬味 土佐醤油 香の物 二の吸 ☆冷し磯麺 芝海老かき揚げ
- 水菓子 季節物と甘味 ☆はどちらかをお選びください。



※グルメ券【1枚 4,500円】はトリアン(一階)にて販売しております。ご利用の前日までにご購入ください。

200 御隆盛



ホテル2階 日本料理 七 彩

営業時間 昼▶11時30分~14時(オーダーストップ) 夜▶17時30分~21時(オーダーストップ) 定休日 毎月第2・第4水曜日



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

