

春夏秋冬会席

この季節だけの贅沢

2026 秋

秋の味覚会席

2026 9/1 (火)

2026 11/30 (月)

彩

いろいろ

旬の素材を味わい豊かに盛り込み、秋の訪れと恵みを感じる会席メニューです。

税・サ込
6,655円
(本体価格 5,500円)

華

はな

料理長が吟味した特選食材を華やかに盛り込んだ秋のおもてなし料理です。

税・サ込
10,285円
(本体価格 8,500円)



前菜 季節の前菜五種
吸物 月日貝吉野煮 萩真丈
造り 鮮魚三種 あしらひ
小茶碗 きのご寄せ万頭
焼物 杉板焼 メヌケ山吹き焼 白姫海老
海老芋柿味噌焼 焼栗
鱧カツ 鮎白扇揚 零余子雲丹揚 菊なます
陶板鍋 黒牛ブリスケ 黒豚ロース 桜島どり
レモンバター香り蒸し 秋野菜色々
オニオンソース
食事 ☆きのこと秋野菜炊き込みご飯
香の物 二の吸
☆なめこともずく雑炊 香の物
☆ざるそば 薬味 牛蒡天
水菓子 季節物と栗プリン
☆はいずれかをお選びください。



食前酒 梅酒又は不知火

前菜 季節の前菜七種

吸物 土瓶蒸し

造り 鮮魚四種 あしらひ

小茶碗 合鴨ロース治部煮

きのご寄せ万頭 百合根 飾り麩 菊菜浸し 美味あん

焼八寸

真名鯉山吹焼 ホタテ吹き寄せ焼 海老芋柿味噌焼 鱧カツ 焼カラスミ博多 渋皮栗紅葉煮 菊なます

陶板鍋

食事

☆きのこと秋野菜炊き込みご飯 香の物 二の吸

☆力二雑炊 香の物 ☆ざるそば 薬味 牛蒡天

水菓子

季節物と栗プリン 紅葉抹茶羊羹

☆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)

宝御膳

2026 秋 9月~11月

グルメ券をご利用いただけます。

昼の膳 【グルメ券一枚】

前菜 白姫海老つや煮くるみ豆腐 菊菜浸し

吸物 萩真丈 占地

造り 鮮魚三種 あしらひ

小茶碗 鱧茶碗蒸し 紅葉麩 タビオカ

合肴 尾長鯛 揚出し

秋茄子 椎茸 青唐

陶板鍋 黒豚ロース バラ 桜島どり

レモンバター香り蒸し 野菜色々

オニオンソース

食事 ざるそば 薬味 牛蒡天

水菓子 依おにぎり 出し巻玉子 香の物 栗プリン

夜の膳 【グルメ券二枚】

食前酒 奄美産すもも酒又は不知火

酒菜 伊勢海老白髪床漬

紅葉鯛酒蒸し トロロ掛け

鮎柔らか煮 秋野菜白和え キャビア

バイ貝万年煮

大隅産鰻寿し

吸物 月日貝吉野煮 萩真丈

造り 鮮魚三種 あしらひ

焼八寸 秋鯛山吹焼 海老芋柿味噌焼 渋皮栗紅葉煮

鱧カツ 鮎白扇揚 銀杏

合肴 和牛ホホ肉柔らか煮 和牛うで肉含ませ煮 あしらひ

鍋 奄美産尾長鯛しゃぶしゃぶ

食事 秋野菜色々 鯉出しの美味出し 胡麻だれ

☆鯉叩き丼 薬味 土佐醤油 香の物 二の吸

☆ざるそば 薬味 牛蒡天

水菓子 季節物と栗プリン 紅葉抹茶羊羹

☆はいずれ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 郷隆盛



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 (変更になる場合がございます)

NET予約は
こちらから



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

