

冬の特別会席  
ご宿泊プラン 2017.12.1 ▶ 2018.2.28

〈特別会席付き〉ご宿泊プラン  
万世閣 **饗宴の膳** 冬



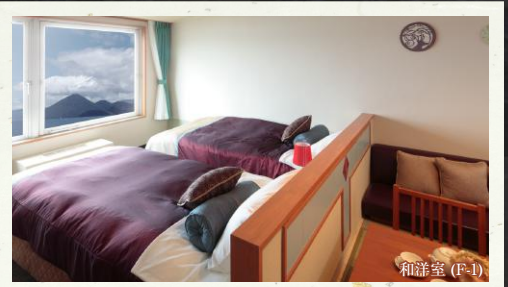
- お品書き**
- 食前酒 りんご酒
  - 先付 甘海老翅漬け 天盛りいくら 子持ち昆布と芹の土佐和へ 髓甲玉子燕包み
  - 御造り 高知沖芭蕉楓木 牡丹海老 宇和島産ほうぼう薄造り 北海道産寒平目 北寄貝 芽物一式 山葵 醤油 肝ポン酢
  - 焼物 高知沖芭蕉楓木のはちみつ味噌漬 長芋 霜降り茸
  - 強肴 鹿児島産黒毛和牛 「薩摩黒牛」のすき焼き
  - 蓋物 宇和島産えぞ鳴門巻き照煮 海老芋 南瓜 菜の花
  - 揚物 宇和島産赤烏賊の磯部と蕎麦の実揚げ 薩摩芋 獅子唐 塩 酢橘
  - 蒸物 羅臼産真鯛とまたちの冬菜蒸し みぞれ餡掛け
  - 酢の物 柚子釜盛り (帆立、海老、鮫肝、スナップエンドウ) 柚子ジュレ掛け
  - 御飯 毛蟹釜飯
  - 留椀 沢煮仕立
  - 香の物 二種盛り
  - デザート 愛媛産ボンカンヨーグルトゼリー ボンカン砂糖漬け ボンカンピール
- ※仕入れの都合により、一部内容が変更なる場合がございます。  
※写真の御造り・強肴は2名様盛りです。 ※写真はイメージです。



1F リビング (12畳+応接間)



特別室 (和室)



和洋室 (F-1)

**ロイヤルスイートメゾネット**  
お一人様1泊2食付 / 2~5名様1室  
**50,000円~** 消費税・入湯税込

\*夕食/宿泊部屋にて「饗宴の膳」特別会席  
\*朝食/レストランにてビュッフェ

・12月~2月休前日、12/27、12/28、2/4~2/9、2/15、2/16、2/18~2/21...10,000円増  
・除外日...12/29~1/2  
※写真はイメージです。

**ロイヤルスイート (和室/和洋室)**  
お一人様1泊2食付 / 2~5名様1室  
**30,000円~** 消費税・入湯税込

\*夕食/宿泊部屋にて「饗宴の膳」特別会席  
\*朝食/レストランにてビュッフェ

・12月~2月休前日、12/27、12/28、2/4~2/9、2/15、2/16、2/18~2/21...10,000円増  
・除外日...12/29~1/2  
※写真はイメージです。客室タイプはホテルにお任せください。

**西館 和洋室**  
お一人様1泊2食付 / 4~5名様1室  
**18,000円~** 消費税・入湯税込

\*夕食/宿泊部屋にて「饗宴の膳」特別会席  
\*朝食/レストランにてビュッフェ

・3名様1室の場合 お一人様...1,000円増  
・2名様1室の場合 お一人様...4,000円増  
・12月~2月休前日、12/27、12/28、2/4~2/9、2/15、2/16、2/18~2/21...2,000円増  
・除外日...12/29~1/2  
※写真はイメージです。掲載写真と客室が異なる場合がございます。