

期間限定

# 夏の会席 プラン

6/1 (土) ~ 9/30 (月)

A

コース

- 先附 順才オクラ雲丹 蛸の柔らか煮 水茄子 鴨ロース焼き
- 造里 中トロ 他本日の御造里四種
- 蒸物 冷やし茶碗蒸し 冬瓜 蟹餡かけ 鱧の天婦羅
- 洋食 鮮魚のポワレ
- 洋食 国産和牛ロース肉の陶板焼き
- 酢物 帆立・蛸・鮎盛り合わせ
- 食事 にぎり寿司三種
- 椀物 鮑くずうち 柚子
- デザート 季節のフルーツとケーキ 珈琲

※仕入の状況により変更になる場合がございます

お一人様

7,500円

B

コース

- 先附 順才オクラ雲丹 蛸の柔らか煮 水茄子 鴨ロース焼き
- 造里 本日の御造里五種盛り
- 蒸物 冬瓜 蟹餡かけ 梅肉 鱧の天婦羅
- 洋食 鮮魚の香草焼き
- 洋食 国産牛ロース肉の陶板焼き
- 酢物 帆立・蛸・鮎盛り合わせ
- 食事 にぎり寿司三種
- 椀物 蛤赤出汁
- デザート 季節のフルーツとケーキ 珈琲

※仕入の状況により変更になる場合がございます

お一人様

6,500円

●お一人様5,500円のCコースもございます

＼ 2時間 ／

お一人様

飲み放題 + 2,000円

ビール、ノンアルコールビール  
 日本酒、焼酎、ワイン、梅酒  
 チューハイ、烏龍茶、コーラ、  
 ジンジャーエール、オレンジジュース

ご予約



086-233-1200



<https://www.ark-hotel.co.jp/okayama/>