

グループ・団体様向け（10名様より）

ホテルアナガのランチメニュー案内

》日本料理

素材を活かし四季を彩る料理をお楽しみいただきます。



阿那賀旬彩会席

淡路島で獲れた素材を使い、四季折々に届く海の幸と山の幸をたのしむ贅沢なミニ会席。御食国（みけつくに）の滋味あふれるこだわり会席を

前 菜：旬彩三種
椀 物：清汁仕立て
造 里：二種盛り
蓋 物：季節の煮物
焼 物：旬の地魚
揚 物：天婦羅盛り合わせ
食 事：季節の御飯、香の物
留 椀：赤味噌仕立て
水菓子：本日のデザート

¥8,500



旬彩御膳

- ・小鉢
- ・旬のお造り
- ・季節の煮物
- ・地魚の焼物
- ・天婦羅盛り合わせ
- ・御飯、香の物
- ・赤出汁
- ・水菓子

¥6,500



松花堂弁当

- ・旬のお造り
- ・季節の煮物
- ・焼八寸
- ・御飯、香の物
- ・赤出汁
- ・水菓子

¥4,000



日本料理 阿那賀

「御食国」淡路島の厳選素材を

淡路島近海で獲れた旬の魚介を使い淡路ビーフや
四季を彩る新鮮な島の野菜を楽しむ日本料理レストラン。
しっとりと落ち着いた空間で、天の川をイメージした庭園とともに。

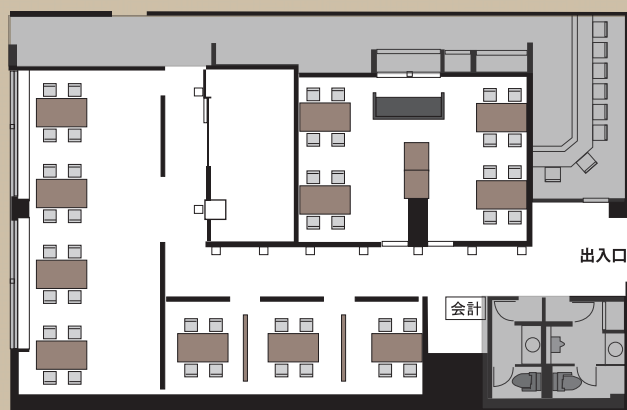
・昼食 11:30～13:30
・夕食 17:30～19:30

※グループ・団体様のご利用人数に関して

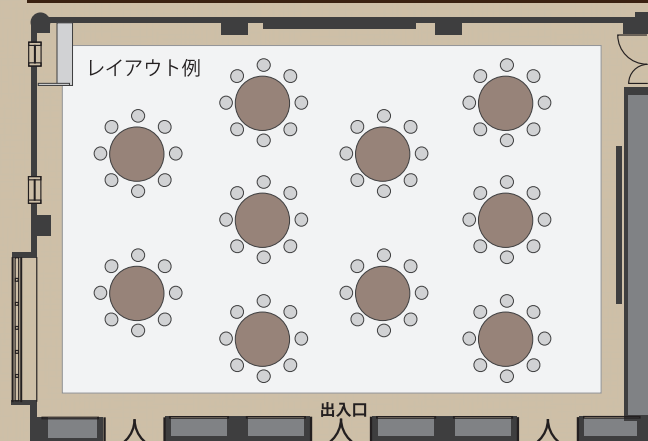
○和食レストランの利用：10名様～45名様まで
○バンケットルーム利用：20名様～80名様まで

日本料理 鮨「阿那賀」

※レストラン利用は45名様まで



バンケットルーム □面積 216㎡(18m×12m) / 65坪



すべての表示料金にはサービス料と消費税が含まれております。

【お問い合わせ・ご予約】〒656-0661兵庫県南あわじ市阿那賀1109 TEL 0799-39-1111/FAX 0799-39-1191

グループ・団体様向け (10名様より)

ホテルアナガのランチメニュー案内

フランス料理



ベキヤス

淡路島の旬素材を使う前菜とスープに加え、四季折々に届く
おすすめ旬魚と淡路ビーフが楽しめる贅沢なフルコース
御食国 (みけつくに) の滋味あふれるこだわりのモダンフレンチ

- ・真鯛サラダ
- ・季節野菜のスープ
- ・鰯のポワレ
- ・鮑の玉ねぎファルシー
- ・淡路ビーフサーロイン
- ・プレデザート
- ・パティシエ特製デザート

¥12,000



コルヴェール

- ・真鯛サラダ
- ・季節野菜のスープ
- ・鮑と鰯のポワレ
- ・淡路ビーフのロースト
- ・パティシエ特製デザート

¥8,500



フェザン

- ・真鯛サラダ
- ・季節野菜のスープ
- ・鰯のポワレ
- ・淡路ビーフのロースト
- ・パティシエ特製デザート

¥6,500



ペルドロー

- ・真鯛サラダ
- ・鰯のポワレ
- ・淡路鶏のロースト
- ・パティシエ特製デザート

¥4,500

すべてのランチメニューに、パンと食後のお飲み物が付いております。



フランス料理

カドー・ドウ・ラ・メール

「海からの贈りもの」

という名のフランス料理レストラン。

四季を彩る地元素材を使い淡路島ならではのフレンチを
鳴門海峡を臨む光あふれる店内で優雅な眺めとともに。

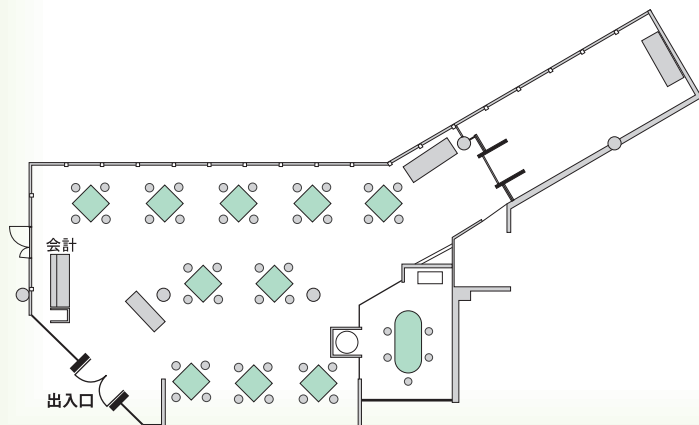
- ・昼食 11:30 ~ 13:30
- ・夕食 17:30 ~ 19:30

※グループ・団体様のご利用人数に関して

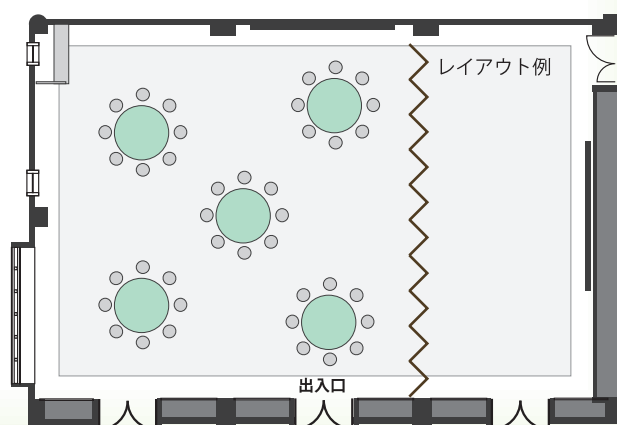
- 洋食レストランの利用: 10名様 ~ 45名様まで
- バンケットルーム利用: 20名様 ~ 80名様まで

フランス料理「カドー・ドウ・ラ・メール」

※レストラン利用は45名様まで



バンケットルーム □面積 216㎡(18m×12m) / 65坪



すべての表示料金にはサービス料と消費税が含まれております。

【お問い合わせ・ご予約】〒656-0661兵庫県南あわじ市阿那賀1109 TEL 0799-39-1111/FAX 0799-39-1191