

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

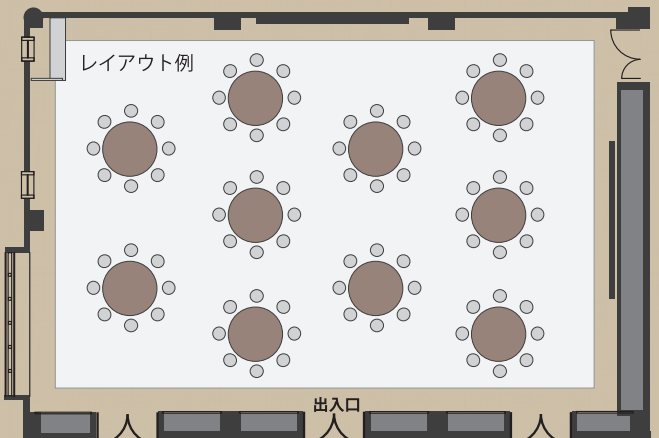
※グループ・団体様のご利用人数に関して
 ○和食レストランの利用：10名様～45名様まで
 ○バンケットルーム利用：20名様～80名様まで

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
- ・鱈のポワレ
- ・鮪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
- ・鮪と鱈のポワレ
- ・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
- ・鱈のポワレ
- ・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
- ・鱈のポワレ
- ・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。

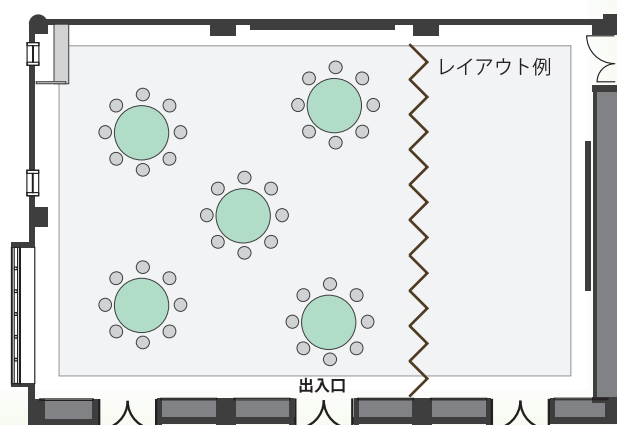
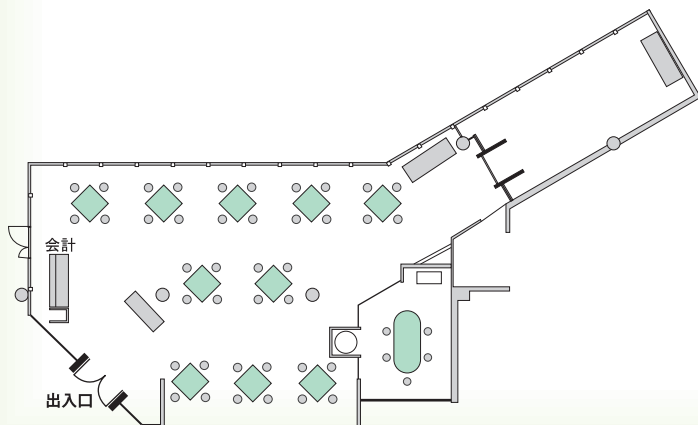
- ・昼食 11:30 ~ 13:30
- ・夕食 17:30 ~ 19:30

※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。