

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

グループ・団体向け料理



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
- ・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。



Anaga The Restaurant Awaji-Setouchi

レストラン「Anaga」では、淡路島の空と海と大地の育む豊かな恵み 肉、魚介、野菜は素材が力強くその魅力を最大限に堪能いただく為、ANAGAのイノベティブ料理は、フランス料理をベースに和の要素を巧みに融合させた、ここでしか味わえない独自のスタイルを生み出し、地元作家の美しい器とも調和する料理をお楽しみいただけます。

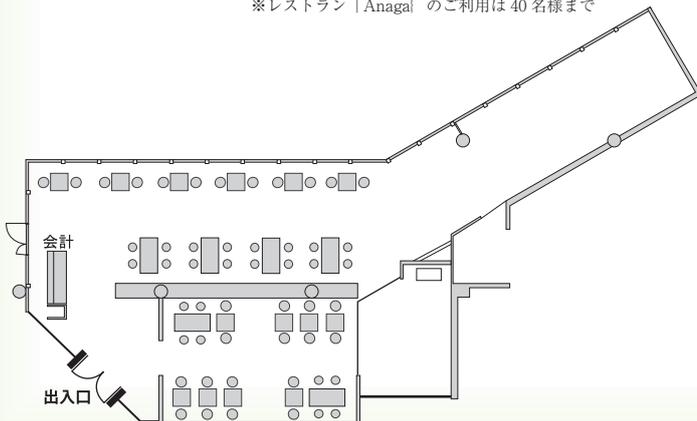
- ・昼食 11:30 ~ 13:30
- ・夕食 17:30 ~ 19:00

※グループ・団体様のご利用人数に関して

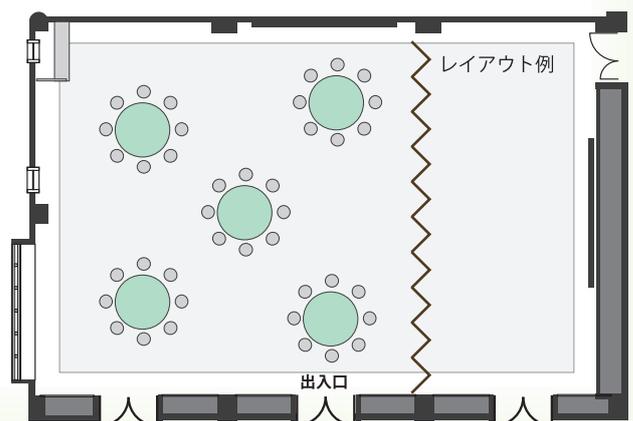
- 洋食レストランの利用: 10名様 ~ 40名様まで
- バンケットルーム利用: 20名様 ~ 80名様まで

Anaga The Restaurant Awaji-Setouchi

※レストラン「Anaga」のご利用は40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。