

美食会

春とクラシック料理

シェフの技術と想像力、繊細さが際立つ料理の数々。
フレンチ伝統の食材や秋田の素材に春のエッセンスを
加えたスペシャルディナーをお楽しみください。

メニュー 料理長 千葉 正義
考案 [2019年/ディシブル・ド・オーギュスト・エスコフィエ授与]

総料理長 高橋 司
[2015年/ディシブル・ド・オーギュスト・エスコフィエ授与]

Menu

Hors d'oeuvre

帆立貝のスモークと天使海老 彩り野菜のモザイク仕立て
エストラゴンの香り

Soup

男鹿産キクイモと貝類のスープ 蝦夷鮑と一緒に

Poisson

秋田沖甘鯛のボワレ プランタニエール風
アルベールソース

Viand

骨付き仔羊肉のロティ 香草風味 新緑仕立て

Pain

ホテルメイドブチパン三種
(キクイモパン、クルミパン、ブチバケット)

Dessert

熟成酒かす香るチーズテリーヌ バニラアイス添え

Café

コーヒーまたは紅茶

おひとり様 20,000円 (消費税・サービス料込)

[スペシャルディナー・フリードリンクを含む]

[会場] 4F 放光の間

Wine List

ソムリエによるワインのペアリングとともに

Sparkling

カステル・ブラン・ブリュット・ロゼ(スペイン)

White

ヴィラ・マリア・ソーヴィニヨン・ブラン(ニュージーランド)

Red

ケープ・メンテル・カベルネ・メルロー(オーストラリア)

フィバーステップ
美食会オリジナル ノンアルコールカクテル[Fever Step]

アルコールを控えている方にもお楽しみいただけます。

そのほかドリンクメニューをご用意しております。

※食材の入荷状況により、料理内容が変更になる場合がございます ※写真はイメージです ※状況によりやむを得ず中止となる場合がございます
[キャンセルについて] 2日前～前日までは料金の50%、当日は料金の100%をキャンセル料として申し受けます

各種
クーポン
対応!

秋田県プレミアム飲食券が使えます。

宿泊

秋田県内在住者限定! 最大5000円割引/

「あきた春割キャンペーン」美食会専用プランもございます。

※詳しくはホームページをご覧ください

秋田キャッスルホテル 秋田市中通一丁目3-5

Tel.018-834-1141 (宴会予約課)

Fax.018-831-0518(ご予約専用) sales@castle-hotel.co.jp

感染症予防の取り組み



消毒の徹底



社会的距離の確保



スタッフの衛生管理
(マスク着用・検温)

●そのほか、安心安全な環境づくりのために
さまざまな対策を講じております