

忘新年会プラン

道後温泉 ホテル古湧園 遥

〒790-0836 松山市道後鷺谷町1-1
www.kowakuen.com

089-945-5911
FAX:089-932-3011
yoyaku@kowakuen.com

2021年12月1日(水)~2022年2月28日(月)
※2021年12月29日(水)~2022年1月3日(月)除く



スタンダード会席 5,500円

- ・ 胡桃豆腐の美味ジュレ添え
- ・ ブリスケット
- ・ 鯛のテリーヌ
- ・ シュリンプソテー
- ・ 生ハム
- ・ 白つぶ貝宿借り焼
- ・ エンダイブ
- ・ 鰯平造り/神羅鰯の切り重ね
- ・ 烏賊ハッ橋/鮪
- ・ 甘トロ豚みぞれ鍋
- ・ 牛サーロイン
- ・ サイコロステーキ和風ソース

- ・ 神羅河豚ざく
- ・ 魚粗赤出し
- ・ 白ごはん/大根味噌漬け/胡瓜/梅干し
- ・ パティシエ手作りスイーツ



スペシャル会席 16,500円

- ・ 甘鯛豊年蒸し
- ・ 神羅河豚刺し
- ・ 魚粗赤出し/白ごはん
- ・ 大根味噌漬け/胡瓜/梅干し
- ・ パティシエ手作りスイーツ

- ・ 胡桃豆腐の美味ジュレ添え
- ・ ブリスケット
- ・ 鯛のテリーヌ
- ・ シュリンプソテー
- ・ 合鴨ロースト/生ハム
- ・ 牡蠣のガダイフ/エンダイブ
- ・ 海老氷柱
- ・ 宇和島極鮪のお造り
- ・ 神羅河豚ちり鍋
- ・ 鮑の吉野煮/伊予美人
- ・ 和牛フィレステーキ ロッシーニ



グレードアップ会席 7,700円

- ・ 胡桃豆腐の美味ジュレ添え
- ・ ブリスケット
- ・ 鯛のテリーヌ
- ・ シュリンプソテー
- ・ 生ハム
- ・ 白つぶ貝宿借り焼き
- ・ エンダイブ
- ・ 鰯平造り
- ・ 神羅鰯の切り重ね
- ・ 烏賊ハッ橋/鮪
- ・ 神羅河豚ちり鍋

- ・ 交雑牛サーロイン ジャポネソース
- ・ 甘鯛豊年蒸し
- ・ 神羅河豚刺し
- ・ 魚粗赤出し/白ごはん
- ・ 大根味噌漬け/胡瓜/梅干し
- ・ パティシエ手作りスイーツ



レディース会席 ファーストドリンク付 4,950円

- ・ バゲッドスープ クラムチャウダー
- ・ 鰯と神羅鰯のカルパッチョ
- ・ 松山鶏のコラーゲン鍋
- ・ 牛フィレステーキ 赤ワインソース
- など...ブリスケット、パティシエ手作りスイーツも!

※会席料理は仕入状況により食材変更になる場合がございます。
※料金はすべて税込み表記です。

90分飲み放題 +2,750円



- ・ 瓶ビール
- ・ ノンアルコールビール
- ・ 日本酒
- ・ 焼酎(芋・麦)
- ・ ハイボール
- ・ 酎ハイ(レモン・ぶどう)
- ・ ウィスキー
- ・ 梅酒
- ・ ソフトドリンク
- ・ ポンジュース りんごジュース
- ・ ペプシコーラ ジンジャエール
- ・ ウーロン茶