

齊木別館の 忘新年会



期間 令和2年11月9日(月)から令和3年1月31日(日)まで ※12月28日~1月4日は除く

幹事様も安心の全プラン飲み放題付 4名様より承ります

宿泊追加料金
5,000円 (税込別) プラス入湯税

メイン料理が
選べます!



***チョイス!**

※写真の姿蟹は2人前です。

特選会席プラン

新鮮な山陰の冬の幸を堪能して頂けます。

飲み放題付!

お一人様
(税込税別+入湯税)

11,000円

※料理写真はイメージです。※旬の食材を調理いたしますので料理内容、器等が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

おしながき

- 食前酒
- 季節の果実酒
- 前菜
- 冬の味覚盛り
- 挽物
- 蟹つみれ季節の麩
- 造り
- 本日の鮮魚四種
- 焚合せ
- 里芋岩石寄せ蒸し
- 蟹吉野餡
- 焼物
- 豆河豚バター味噌焼
- 強肴
- 蟹寿喜鍋
- 油物
- 海老黄金揚げ
- 焼肴
- 選べるお正月料理4選
- 蟹姿盛り
- ・特選和牛石板焼き
- 留め焼
- 根料理味噌仕立
- 食事
- 蟹舞茸釜飯
- 香の物
- 四種盛り
- 水果子
- 季節のデザート

その他にもお得なプランをご用意しております。詳しくは裏面へ!

基本会席 プラン

飲み放題付!

お一人様 (サ込税別) +入湯税 **9,000円**

おしながき
 食前酒 季節の果実酒
 前菜 冬の旬菜盛り
 造り 本日の鮮魚四種
 焚合せ 里芋岩石寄せ蒸し 蟹吉野鍋
 焼物 豆河豚バター味噌焼
 強肴 寄せ鍋風特製鍋
 油物 烏賊唐揚げ風
 留め碗 袱紗味噌仕立
 食事 蟹釜飯
 香の物 四種盛り
 水菓子 季節のデザート

豊かで新鮮な山陰の味をお召し上がりください。



鍋会席プラン

冬の幸をふんだんに使用した、あたたかい鍋をお召し上がりください。

飲み放題付!

お一人様(サ込税別+入湯税)

7,500円

おしながき
 先付 釜おでん
 造り おまかせ三種盛り
 主題 よせ鍋
 蒸物
 茶碗蒸し
 食事 三朝米
 香の物 三種盛り
 水菓子 季節のデザート
※写真のよせ鍋は4人前です。

※料理写真はイメージです。※旬の食材を調理いたしますので料理内容、器等が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

10名様以上のグループには ※数に限りがございます。 **要予約**
宴会時 カラオケ無料サービス

無料入浴券プレゼント!

忘年会プランをご利用頂きましたお客様全員に、無料入浴券プレゼント(通常1,500円(税込))

無料送迎バス 4名様~ **要予約**

掲載のプランは **飲み放題付** 120分

ビール、日本酒、ウイスキー、焼酎
 ハイボール、チューハイ(レモン・巨峰)
 オールフリー、ソフトドリンク

※「飲み放題なし」プランへの変更はできませんので、ご了承ください。
 上記以外の飲物は別途料金がかかります。

倉吉市・東伯郡内のお客様のみになります。
 ※乗り合いになる場合もございます。
 ※上記以外の地域の方もお問い合わせください。

便利でお得な
オプションプランもございます

◆**宿泊追加プラン** 朝食付

お一人様 **プラス5,000円**(サ込税別)
 朝食は和洋バイキング

※別途、入湯税150円がかかります。
 ※おまかせ客室になります。
 ※定員利用となります。

飲んでも安心!



TEL.[ナビダイヤル] **0570-550-391** FAX.0858-43-3390
 〒682-0122 鳥取県東伯郡三朝町山田70番地
 URL <http://yukai-r.jp/saikibekkan/> E-mail 012info@yukai-r.jp