

日本料理

忘新年



忘新年会

一年の締めくくりと、新しい年の始まりに
ホテル自慢のお料理と優雅な空間で
過ごす至福のひとつときを

「国産牛石焼」、「西海うず潮ポークと鮭
ちゃんちゃん焼き風」の二つのコース
よりお選びいただけます

期間

2025

11/15 (土)

~ 1/31 (土)

2026

国産牛石焼

お一人様
5,500円

- ・先付二品
- ・鰯柚子胡椒焼き
- ・海老と野菜の天婦羅
- ・長崎抹茶塩
- ・赤出汁
- ・果物一種
- ・地魚二種盛り
- ・国産牛肉 80g、焼き野菜、バター、タレ二種類 (個人盛り)
- ・白御飯
- ・香の物二種盛り

西海うず潮ポークと鮭 ちゃんちゃん焼き風

お一人様
5,500円

- ・先付二品
- ・鰯柚子胡椒焼き
- ・海老と野菜の天婦羅
- ・長崎抹茶塩
- ・赤出汁
- ・果物一種
- ・地魚二種盛り
- ・西海うず潮ポークロース肉、鮭、占地、笹がき牛蒡、長葱、バター、特製味噌タレ (個人盛り)
- ・白御飯
- ・香の物二種盛り

フリードリンク付き 2時間

お一人様 6,600円

※500円追加で日本酒(熱燗または常温)



除外日: 2025年12月28日~2026年1月9日
営業時間 17:30~21:00 ※お昼の時間帯も承ります。

詳しくは裏面をご確認ください ▶



国産牛石焼

お一人様 5,500 円

- | | |
|-----|----------------------------------|
| 先付 | 二品 |
| 向付 | 地魚二種盛り |
| 焼物 | 鱈柚子胡椒焼き |
| 石焼 | 【個人盛り】国産牛肉 80g・焼き野菜
バター・タレ二種類 |
| 揚げ物 | 海老と野菜の天婦羅・長崎抹茶塩 |
| 御飯 | 白御飯 |
| 汁物 | 赤出汁 |
| 香の物 | 二種盛り |
| 水菓子 | 果物一種 |



西海うず潮ポークと鮭 ちゃんちゃん焼き風

お一人様 5,500 円

- | | |
|-----|--|
| 先付 | 二品 |
| 向付 | 地魚二種盛り |
| 焼物 | 鱈柚子胡椒焼き |
| 陶板 | 【個人盛り】西海うず潮ポークロース肉
鮭・占地・笹がき牛蒡・長葱・バター・
特製味噌タレ |
| 揚げ物 | 海老と野菜の天婦羅・長崎抹茶塩 |
| 御飯 | 白御飯 |
| 汁物 | 赤出汁 |
| 香の物 | 二種盛り |
| 水菓子 | 果物一種 |

フリードリンク付き (2時間)

お一人様 6,600 円

瓶ビール／ノンアルコールビール
焼酎(麦・芋)／酎ハイ
ウィスキー／ハイボール
オレンジジュース／ウーロン茶

※500 円追加で日本酒(熱燗または常温)



送迎について
10名様～20名様
送迎無料!



事前予約制
(佐世保市内に限る)

※フリードリンクの利用は 17:30～21:00 の間の乾杯より 2 時間とさせていただきます。
※ご予約はご利用日の 4 日前の 17 時までをお願いいたします。
※ご利用人数 4 名様より最大 50 名様まで承ります。
※季節商品のため、各種割引券等のご利用はご遠慮ください。※One Harmony ポイントは付与いたします。
※写真はイメージです。※食材の仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます。
※表記料金には、消費税・サービス料が含まれております。



日本料理 あじ彩

三川内焼きの伝統美を今に伝える店内で、伝統的技法を現代的な感性で作りに上げた日本料理を旬の食材を熟練された匠の技でご提供いたします。

営業時間：17:30～21:00 (ラストオーダー 20:00)

※毎週火曜日は店休日といたします。