

料理長

のおすすめ

旬彩御膳

徳島の旬の食材を使った多彩な料理を盛り込んだ御膳をお楽しみください。



- 黒毛和牛の陶板焼き
- 造り三種盛
- 阿波尾鶏のグリルに木頭柚子を使った味噌添え
- 鳴門金時と徳島県産蓮根、椎茸の炊き合わせ
- 白米、鳴門若布の味噌汁、漬物
- すだち寒天

お一人様 **5,000円**(税・サ込)



- 阿波尾鶏の陶板焼き
- すだち鯛のお造り
- 豚ロースのグリルに木頭柚子を使った味噌添え
- 鳴門金時と徳島県産蓮根、椎茸の炊き合わせ
- 白米、鳴門若布の味噌汁、漬物
- すだち寒天

お一人様 **3,500円**(税・サ込)



- デミグラスハンバーグ
- 蒸し鶏のサラダ
- ペンネミートソース
- コーンスープ
- ご飯
- アイスクリーム

お一人様 **2,000円**(税・サ込)

●ご昼食・ご夕食いずれもご準備いたします。

●お飲み物は別途承ります。(飲み放題プラン2,500円) ●表示価格には、税金・サービス料が含まれます。

ご予約・お問い合わせは

W 徳島ワシントンホテルプラザ
WASHINGTON HOTEL PLAZA

TEL.088-653-7111

〒770-0923 徳島市大道 1-61-1 <https://washington.jp/tokushima>



徳島ワシントン
ホテルプラザ

7%ポイント
還元

ワシントンネット
WASHINGTON NET

公式サイト
最安値保証

ご予約は **ワシントンネット** 検索

202506 500