

ご法要プラン

ありし日を偲び、
想い出を語らうひととき・・・

故人のありし日を懐かしみながら、
縁深き方々と心穏やかにご冥福を
お祈りするご法要。
真心を込めたサービスと法要の席に
ふさわしいお料理でおもてないたします。

- ◆各会席は20名様より承ります。
- ◆季節により内容が替わります。

リメンバープラン

【折衷個人盛料理】 お一人様 **7,000円**(税サ込)

- ・木ノ子と白身魚のテリーヌ トリュフ風味 生ハムベビーリーフ ・境港産丸子と紅海老のお刺身風マリネ
- ・茶碗蒸し 紅ズワイガニ入り和風餡 ・境港産フグの唐揚げ 旬菜
- ・スズキのポワレ アオリイカ 大山ブロッコリー ソースマリニエール ・大山豚バラ肉のコンフィ 温野菜 粒マスタードソース
- ・炊き込みご飯 ・お吸い物 ・パンナコッタ 大山バニラ苺ソース

ノスタルジープラン

【折衷個人盛料理】 お一人様 **8,000円**(税サ込)

- ・境港産ぶりハム うなぎと木ノ子のテリーヌ ・お造り三種盛り合せ ・ごま豆腐 フカヒレ旨煮 和風餡
- ・天婦羅盛り合わせ ・境港産目鯛のポワレ 帆立貝柱 アンチョビクリームソース
- ・牛フィレ肉のロースト 温野菜 ソースジャポネーゼ ・地産煮穴子の彩り寿司 ・お吸い物
- ・ほうじ茶パンナコッタ 大山バニラ

メモリアルプラン

【折衷個人盛料理】 お一人様 **10,000円**(税サ込)

- ・境港産ぶりハム うなぎと木ノ子のテリーヌ ・お造り五種盛り合せ ・鮑の柔らか蒸し 地産白ネギ入り黒酢ソース
- ・天婦羅盛り合わせ ・境港産目鯛のポワレ 大山ブロッコリー アオサのりソース
- ・和牛ロース肉のロースト 温野菜 赤ワインソース ・紅ズワイガニと広島菜の押し寿司／地産煮穴子の押し寿司
- ・お吸い物 ・宇治抹茶ムース ピスタチオジェラート



米子ワシントンホテルプラザ

WASHINGTON HOTEL PLAZA

〒683-0053 鳥取県米子市明治町125

ご予約・お問い合わせは

宴会予約直通

TEL(0859)31-9120

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

WH ワシントンホテル株式会社