

春の テイクアウト プラント

SPRING TAKEOUT PLAN



要予約
下記番号まで
お電話で
お申し込み
ください

*写真はイメージです

New

春の行楽弁当

Spring kōraku bentō

2021

3.6(土) ≧ 5.9(日)

価格

3,000円 〈税込〉

館内中庭広場での喫食可能。詳しくは下記までお電話ください。

お申込み方法

お申込みはお電話にて(要予約)。下記電話番号までお電話ください。

**お支払い・
お引渡し方法**

申し込み締め切り お渡し御希望日2日前の15:00まで
ホテル1Fレストラン「鳥」にてご精算後お渡しします。

お引渡し時間

11:00~18:00のお時間で、ご希望のお時間をお申し付けください。

【ご注意】

- ご注文後のキャンセルは承れません。
- 入荷状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます。
- 本プランは情勢により予告なく終了となる場合がございますので予めご了承ください。終了の際は当ホテルホームページにてお知らせします。
- 電子レンジで温める際は耐熱容器に移し温めてください。



つたの広場、赤れんがのホテル

倉敷アイビースクエア

【ご予約・お問い合わせ】
予約受付時間/10:00~19:00

086-424-0005

宴会営業課
直通

〒710-0054 岡山県倉敷市本町7番2号 TEL(代表)/086-422-0011 FAX/086-422-0393





KURASHIKI IVY SQUARE

春のテイクアウトプラン

SPRING TAKEOUT PLAN

要予約

*入荷状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます。



1食分



4食分

◆春の行楽弁当【春限定】・・・ 価格 3,000円〈税込〉

春を感じさせる食材を贅沢に使用した、
当ホテル和食料理長が腕をふるう豪華絢爛な御弁当になります。
二段の引き出し型の御弁当箱になっており
見た目にも華やかな春を演出します。

*4食1セットに御弁当箱をまとめることも可能です。
詳しくは係までお申し付けください。

お品書き

- | | |
|--------------------|-----------------|
| 鰻巻/鯖西京焼/春山合鴨 | ちらし寿司/錦糸玉子/中具 |
| なの花辛子漬け糸雲丹/海老旨煮 | 小海老/刻み穴子/べいか/も貝 |
| 三色団子/鶏八幡巻/筍木の芽和え | いくら/鯛/ままかり/酢蓮根 |
| 常節旨煮/空豆塩蒸し/花弁百合根 | 蕨/ちらし三つ葉/がり |
| 豚の角煮/下津井蛸柔らかか煮/魚煮付 | |
| 魚の子/平貝塩焼/サーモン南蛮漬 | |
| ローストビーフ/河豚龍田揚げ | |
| ふきの茎/和え物/蕨細魚/木の芽 | |



◆春の行楽洋食オードブル弁当（4人前）【春限定】

価格 15,000円〈税込〉

- | | |
|-----------------|------------------|
| ● ローストビーフ | ● ミックスピザ |
| ● 森林鶏のグラタン仕立て | ● 骨付き鶏の唐揚げ |
| ● ミートローフ | ● 鯖のフリットマヨネーズソース |
| ● 国産牛サイコロステーキ | ● 魚のエスカベッシュ |
| ● ピーチボークの洋風酢豚 | ● フルーツ3種盛り |
| ● 大海老フライ | |
| ● スモークサーモンのカナッペ | ● キャビア添え |
| ● フルーツマトのファルシー | ● 焼き雲丹添え |



5月プラン予定

- ・ 粽寿司〈ちまきずし〉
- ・ 炙り鯖松前寿司

内容が確定しましたらホームページ等にてお知らせします。

Satsuki Plan