

北ビワコホテルグラツィエ お祝い膳のご案内

～お顔合わせやご結納、長寿のお祝いなどのお御席に～



「祝膳 12月～2月」 ¥9,900

- 御祝肴 美味旬彩 盛り合わせ
- 御多喜合 鯛蕪と海老芋の蟹味噌あんかけ
- 御造里 鮮魚 祝い盛り
- 御家喜物 近江牛陶板焼ステーキ
- 御揚物 あつあつ海老天麩羅
- 御寿之物 数の子 松前漬
- 御留椀 なめこ合わせ味噌汁
- 御祝飯 握り寿司
- 御水物 フルーツ



※写真はイメージです。

※祝膳は、¥7,700、¥13,200 とご用意しております。

※時節柄、お料理内容が異なる場合がございますので、ご了承くださいませ。



「鯛の塩釜焼」で心に残るお祝いを。

おめで鯛、よろこぶ（昆布）、ご縁（塩）を用いた縁起物「鯛の塩釜焼」です。
和食の料理人が丁寧に焼き上げました。
鏡開きのように盛り上がること間違いなしです。

「鯛の塩釜焼」 ¥5,500



CRAZIE
特典

- ①記念写真プレゼント
- ②お祝いのお赤飯プレゼント
- ③個室使用料サービス



【レストラン個室のご案内】



グラツィエ 2階

日本料理
竹生島

あくぶしま
日本料理「竹生島」

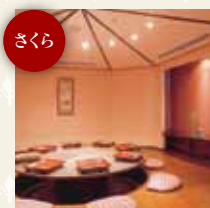
ランチ／11:30～15:00(L.O.14:30)
ディナー／17:30～21:00(L.O.19:30)



【白梅】
・6名～18名様



【紅梅】
・6名～22名様
・椅子式にも対応可



【さくら】
・4名～8名様
・掘りこたつ式



【楽茶亭】
・2名～6名様
・茶室風個室