

春夏秋冬の個性豊かな味わいの赤穂名産坂越牡蠣を年中楽しめます。

バスストップ昼食プラン

2021年7月現在

※表記価格はすべてサービス料・消費税込み

平日
限定

しおさい

お1人様 1,980円

- 小 鉢
- お刺身
- 鯛のあら焼き
- 茶碗蒸し
- 酢の物
- ご 飯
- お漬物
- 汁 物
- デザート

ちどり膳

お1人様 2,750円

- 小 鉢
- お刺身
- 煮 魚
- 茶碗蒸し
- 海鮮の天ぷら
- ご飯,お漬物,汁物
- デザート

みさき膳

お1人様 3,410円

- 先付け
- お刺身
- 鯛の荒焼き
- 穴子柳川風鍋
- 茶碗蒸し
- 海鮮の天ぷら
- ご飯,お漬物,汁物
- デザート

牡蠣いりみさき膳

お1人様 3,410円

- 先付け
- お刺身
- 坂越牡蠣の陶板焼き
- 坂越牡蠣の小鍋
- 茶碗蒸し
- 海鮮の天ぷら
- ご飯,お漬物,汁物
- デザート

写真は牡蠣いり会席「夕なぎ」お1人様4,455円

牡蠣いり会席や海鮮会席なども4,455円より承ります。

オプション料理
でさらに充実

牡蠣の昆布メ赤穂塩釜焼き
1人前1,200円

穴子の釜飯 1人前1,650円

ご予約に際してのご案内

●お料理の写真はイメージです。内容は仕入れ状況により若干変更になる場合がございます。

●仕入れ時の食材の状態などにより、お品書きは予告なしに変更する場合がございます。

※各コースに1,200円でホテル名物料理!「牡蠣の昆布メ赤穂塩釜焼き」または「海鮮の昆布メ赤穂塩釜焼き」をお付けできます。

※各コースの白ご飯をプラス1,650円で「穴子の釜飯」・1,200円で「牡蠣の釜飯」にアップグレードできます。

※しおさいにプラス1,430円で「穴子の天ぷら」プラス1,200円で「牡蠣の天ぷら」をお付けできます。

●ご利用人数の変更などは3日前迄にお知らせください。2日前よりキャンセル料が発生します。

2日前は30%、前日は50%、当日は100%をキャンセル料として申し受けます。

●大型バスはホテル駐車場に無料で駐車いただけます。

赤穂パークホテル

AKO PARK HOTEL

日本料理 せせらぎ

TEL.0791-43-8000

FAX.0791-43-0280

www.akoparkhotel.com

〒678-0226 兵庫県赤穂市さつき町36-12