Sou 蒼

和洋折衷 22,000円（税込）

Toba Hotel INTERNATIONAL

1

2

3

4

5

6

7

8

Sou 蒼

22,000円（税込）

※鳥羽国際ホテルでは国産米を使用しています。

1 二人からのメッセージを一皿にこめて

2 山海の美味　ひとくち前菜

3 本日のおすすめ魚介のお造り

4 ナージュスープ　白身魚のマリアージュ

5 伊勢海老のヴァプールと鮑磯香蒸し

6 黒毛和牛フィレ肉の網焼き　シャスールソース

7 祝鯛御飯　伊勢海老汁

8 鳥羽国際ホテル伝統のチーズケーキ
パティシエ特製デザートお祝いのイマージュ

コーヒー・紅茶

Haku 珀

和洋折衷　18,700円（税込）

Toba Hotel INTERNATIONAL

1

2

3

4

5

6

7

8

Haku 珀

18,700円（税込）

※「伊勢海老ビスクスープ」海老の内、
伊勢海老 60% 使用。
※鳥羽国際ホテルでは国産米を使用しています。

1 二人からのメッセージを一皿にこめて

2 山海の美味　ひとくち前菜

3 本日のおすすめ魚介のお造り

4 伊勢海老のビスクスープ　カプチーノ仕立て

5 香ばしく焼いた伊勢海老　プロヴァンスソース

6 牛フィレ肉の低温ロースト　ポワブラードソース

7 祝鯛御飯　袱紗味噌汁

8 鳥羽国際ホテル伝統のチーズケーキ
パティシエ特製デザートお祝いのイマージュ

コーヒー・紅茶

Sui 翠

和洋折衷　15,400円（税込）

Toba Hotel INTERNATIONAL

1

2

3

4

5

6

7

8

Sui 翠

15,400円（税込）

1 二人からのメッセージを一皿にこめて

2 山海の美味　ひとくち前菜

3 本日のおすすめ魚介のお造り

4 野菜のポタージュ　カプチーノ仕立て

5 伊勢海老と白身魚のグリエ
紅白のナンチュアソースで

6 じっくり柔らかく煮込んだ
国産牛ほほ肉のブラザード風

7 祝鯛御飯　袱紗味噌汁

8 鳥羽国際ホテル伝統のチーズケーキ
パティシエ特製デザートお祝いのイマージュ

コーヒー・紅茶

※鳥羽国際ホテルでは国産米を使用しています。