Upgrade Menu アップグレードメニュー

コース料理は、お好みにあわせてアップグレードできます。
その他、ご希望がございましたら、お気軽にご相談ください。

- 鯛の塩釜焼き　33,000円（税込）～
- デザートブッフェ　（お一人様）1,650円（税込）～

〈洋 食〉	●野菜のポタージュスープ	→	伊勢海老ビスクスープ	1,100円（税込）
	●フィッシュ	→	伊勢海老	3,300円（税込）
	●フィッシュ	→	鮑ステーキ	6,600円（税込）
	●ビーフ	→	松阪牛	8,800円（税込）

※お一人様料金
※「伊勢海老ビスクスープ」
海老の内、伊勢海老60%使用。

〈和 食〉	●お食事	→	にぎり寿司 3貫	2,750円（税込）
	●伊勢海老お造り	3,850円（税込）～		

※お一人様料金
※鳥羽国際ホテルでは
国産米を使用しています。

Wedding Cake ウエディングケーキ

お二人の思いを映し個性豊かにお仕立てするフォトジェニックなウエディングケーキです。
鳥羽国際ホテル自慢のチーズケーキによるウエディングケーキもご用意できます。

オーダーメイドケーキ
88,000円（税込）～

22,000円（税込）イメージ

66,000円（税込）イメージ

44,000円（税込）イメージ

Toba Hotel INTERNATIONAL

Free Drink Menu フリードリンクメニュー

※デザート提供時までとなります。

お一人様　3,410円（税込）

Alcohol
- 乾杯用スパークリング
- 瓶ビール
- 焼酎（芋･麦）
- ハイボール

Soft Drink
- ウーロン茶
- オレンジジュース
- ジンジャーエール

お一人様　3,850円（税込）

Alcohol
- 乾杯用スパークリング
- 瓶ビール
- 焼酎（芋･麦）
- ハイボール
- ワイン（白･赤）

Soft Drink
- ウーロン茶
- オレンジジュース
- ジンジャーエール
- ノンアルコールビール

Option

Alcohol　各440円（税込）
- 梅酒
- 日本酒
- ワイン（白･赤）
- オリジナルカクテル（要相談）

Soft Drink　各330円（税込）
- ノンアルコールビール
- ノンアルコールカクテル（下の枠の中から2種類お選びいただけます）

ノンアルコールカクテルメニュー
- カシス（ソーダ or オレンジ）
- サラトガクーラー
- ストロベリー（ソーダ）
- ブルーキュラソー（ソーダor オレンジ）

Soft Drink　各220円（税込）
- コーラ
- アップルジュース
- クランベリージュース
- ピーチネクター

5,500円(税込)イメージ

Children's menu お子様メニュー

お子様の年齢に合わせワンプレートからコースまでご用意しております。

MIGNON ※6歳までのお子様向けメニュー 3,850円(税込)

- キッズプレート
  野菜スープ、牛ハンバーグ、エビフライ、パスタ、お野菜、パン、アイスクリーム

3,850円(税込)イメージ

ENFANTS ※12歳までのお子様向けメニュー 5,500円(税込)

- 海の幸サラダ仕立て
- 野菜のクリームスープ
- 本日の白身魚のポワレ サフランソース
- 和牛胸肉のブレゼ 小さな野菜を添えて
- 本日のデザート
- 自家製パン

8,800円(税込)イメージ

GOURMAND ※12歳までのお子様向けメニュー 8,800円(税込)

- アミューズ-ブーシュ
- 海の幸サラダ仕立て
- 野菜のクリームスープ
- 伊勢海老のヴァプール　ソース　カルディナル
- 牛フィレ肉の低温ローストに小さな野菜をあしらって
- 本日のデザート
- コーヒー または 紅茶
- 自家製パン

Toba Hotel INTERNATIONAL