

※ Image Photo


ANA
CROWNE PLAZA®
AN IHG® HOTEL
OKAYAMA

新見会席

2019.5.7(火)~2019.6.30(日)

5:30pm~9:30pm(L.O.9:00pm)



こだわりの
新見食材を
職人の技で
より贅沢に

岡山県北の新見市にスポットを当てた特別会席。
先付けに新見指定農家の卵、キャビア、スッポン寄せ。
前菜には山鯨、ピオニーポーク、新見米焼酎煮、氷室豆腐の田楽焼き。
椀物には千屋牛葛打ち白味噌仕立て。
冷菜には桃太郎トマト。焼八寸には、川鱒、沢蟹、山牛蒡、子鮎天麩羅など。
留香は蝶鮫のチーズ射込みフライで。食事にはこだわりの新見源流米こしひかりを。水物は新見大寒味噌をたかきび団子と共に。
こだわりの新見食材を職人の技が昇華させた特別な会席を是非お楽しみください。

新見会席 ¥10,000

【ご予約・お問い合わせ】

レストラン予約 11:00am-9:00pm

Tel 086-898-2284

ANAクラウンプラザホテル岡山

〒700-0024 岡山県岡山市北区駅元町 15-1 Tel 086-898-1111 Fax 086-898-1200
www.anacpokayama.com

寿
Kunya - Sen

和食ダイニング 厨寿
鉄板コーナー おさふね(厨内)

6:00am-10:00am(朝食)(ラストオーダー10:00am)
11:30am-2:30pm(昼食)(ラストオーダー 2:00pm)
5:30pm-9:30pm(夕食)(ラストオーダー 9:00pm)

※ Image Photo


ANA
CROWNE PLAZA®
AN IHG® HOTEL
OKAYAMA

日頃の感謝を気持ちを 職人の技が光る 会席料理で



礼”游”~感謝の気持ちを込めて~

2019.6.7(金)~2019.6.21(金)

5:30pm~9:30pm(L.O.9:00pm)

箸染は水無月豆腐。酒肴に下津井蛸を柔らか煮、雲丹焼き、煎餅、食べ比べ。
次菜で鯉叩き、椀物で鱧を。割鮮には鯛の糸造里を熟成醤油で。
凌ぎにはとろ湯葉を。焼八寸は三色短冊長芋、海老真丈八幡巻き、鱈南部焼、
福子蓼焼。留香は鮑柔らか煮を冬瓜のあんで。

お酒に合う料理でお皆様にご満足して頂けるよう考案した期間限定の会席料理
となっております。

¥ 8,000

【ご予約・お問い合わせ】

レストラン予約 11:00am-9:00pm

Tel 086-898-2284

ANAクラウンプラザホテル岡山

〒700-0024 岡山県岡山市北区駅元町 15-1

Tel 086-898-1111 Fax 086-898-1200

www.anacpokayama.com

游
Kunya - Sen

和食ダイニング 厨游
鉄板コーナー おさふね(厨游内)

20F

6:00am-10:00am(朝食)(ラストオーダー10:00am)
11:30am-2:30pm(昼食)(ラストオーダー 2:00pm)
5:30pm-9:30pm(夕食)(ラストオーダー 9:00pm)