

# アークホテル岡山 コース料理の ご案内

## Course eal Plan

様々なシーンやご予算に合わせて  
コースをお選びいただけます。

スタッフまで  
お気軽に  
ご相談下さいませ

## 洋コース

### menu

#### 【オードブル5種】

- ・鮮魚の自家製スモーク
- ・北海道産タコのマリネ
- ・小海老のポシェ
- ・生ハムフルーツ
- ・合鴨のロースト

#### 【スープ】マッシュルームのクリームスープ

#### 【魚料理】太刀魚のクルート

#### 【肉料理】牛フィレ肉のロースト

#### 【デザート】シェフおまかせ

- ・パン
- ・コーヒー

Aコース 4,000円 6品

Bコース 5,000円 7品

Cコース 6,000円 7品

## 和会席

### menu

#### 【先付】四種盛り

#### 【造り】三種盛り

#### 【蒸物】メバルの煮付け

#### 【焼物】キスの塩焼き

#### 【油物】牛フィレステーキ

#### 【酢の物】渡りカニ

#### 【食事】握り三貫

#### 【椀物】温玉 赤出汁

#### 【水菓子】季節のフルーツ ケーキ

Aコース 5,000円 8品

Bコース 6,000円 8品

Cコース 7,000円 9品

※上記は各Cコースの参考メニューです。

※写真はイメージです。

※表示価格は全て税金・サービス料込です。

## 折衷会席

### menu

#### 【先付】五種盛り

#### 【造り】四種盛り

#### 【魚料理】金目鯛のボワレ

#### 【蒸物】万頭餡かけ

#### 【肉料理】国産牛フィレステーキ

#### 【酢の物】カニ爪、とり貝

#### 【食事】握り三貫

#### 【椀物】鯛の赤出汁 黄ニラ

#### 【デザート】季節のフルーツ ケーキ

- ・コーヒー

Aコース 6,000円 9品

Bコース 7,000円 9品

Cコース 8,000円 10品

## フリードリンク

- ・ビール
- ・焼酎
- ・日本酒
- ・ワイン
- ・梅酒
- ・ウイスキー
- ・酎ハイ
- ・ノンアルコールビール
- ・ソフトドリンク

お一人様  
2,000円

※単品のご提供もごさいます。

◆当ホテルで新型コロナウイルス感染予防対策を行っています。  
詳しくは裏面をご覧ください。