

年末年始のご案内

平素は、ホテルアイボリー「洋食プチパントリー」
「和食レストラン 新免館」をご利用頂き、誠に
ありがとうございます。

【洋食プチパントリー】

12/28 (土)	11~16時 昼 予約営業のみ (年末年始特別コース・限定メニュー)
12/29 (日)	休業
12/30 (月)	休業
12/31 (火)	休業
1/ 1 (水)	休業
1/ 2 (木)	喫茶のみ 営業
1/ 3 (金)	休業
1/ 4 (土)	11~16時 限定メニュー
1/ 5 (日)	休業
1/ 6 (月)	11~16時 通常営業

※夜はご予約のみとなります

プチパントリー ラストオーダー

ランチ13時半 喫茶15時半

●12/29~1/5 日替りランチはございません
限定メニューのみとなります

【和食レストラン 新免館】

12/28 (土)	休業
12/29 (日)	休業
12/30 (月)	休業
12/31 (火)	休業
1/ 1 (水)	休業
1/ 2 (木)	11時半～14時、17時半～20時 特別メニュー
1/ 3 (金)	11時半～14時、17時半～20時 特別メニュー
1/ 4 (土)	11時半～14時、17時半～20時 特別メニュー
1/ 5 (日)	11時半～14時、17時半～20時 特別メニュー
1/ 6 (月)	11～14時、17時半～20時 通常メニュー

新免館 ラストオーダー13時半、19時半です

メニューは、別紙をご参照下さいませ

お席が埋まる場合がございますので、
早めのご予約をおすすめ申し上げます

皆さまのご来店を心よりお待ちしております

令和6年12月

ホテルアイボリー 洋食プチパントリー

和食レストラン 新免館

(TEL 06-6849-1111 代表)

新免館 新春【お品書き】

(一月二日～五日)

※食材の入荷により内容が一部変更になる場合がございます

新春会席 (2名様より)

※表記料金は税込みです

祝肴九種盛り、椀(蛤真丈清汁仕立)、造り(季節物三種盛)、凌ぎ(赤飯)
焼物(甘鯛唐墨焼き、和牛味噌漬け焼き、叩き牛蒡)、
温物(蟹と海老芋饅頭いくら梅人參おろしゆず)、鯛御飯、留椀(赤出汁)
香物、水菓子(ネーブルオレンジ、キウイ、パイナップル) 味醂ゼリー掛け)

六六〇〇円

新春松花堂

小鉢三種盛、本日の活魚二種盛、祝い口取り、焚合せ五種盛り、
油物(天麩羅)、御飯、お椀(帆立真丈清汁仕立)、デザート(温州みかんプリン)

三七五〇円

《ファミリー鍋コース》

ご家族の御集りに…

てっちりコース

湯引き、てつき、唐揚げ、雑炊、デザート

九九〇〇円

(前日17時迄に4名様より予約にて承ります)

お子様ランチ

一九八〇円

キッズランチ

八一四円

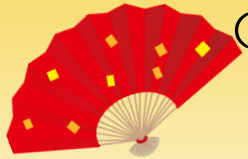
洋食プチパントリー お正月特別メニュー

別紙「年未年始のご案内」にて、営業時間を御案内しております

新春特別コース

¥6,600

※表記料金は税込みです



迎春 前菜盛合せ
(テリーヌ・生ハム・イタリアンサラミ)

マッシュルームスープに
ピスタチオの風味

帆立貝柱と海老の
ベジタブルトマトソース

黒毛和牛肉のロースト
フォンドヴォーの山葵ソース

シェフお勧めデザート

パン

コーヒー又は紅茶

11～14時

ご予約頂けます



単品メニュー

本日のクリームスープ	¥605
ビーフカレー (ミニサラダ付)	¥1,320
ミックスピラフ (ミニサラダ付)	¥1,320
海老フライ タルタルソース添え (ライス又はパン付)	¥1,980
～デザート～	
ワッフルコーン バニラアイス	¥660

キッズプレート
¥1,600

コーンスープ
チーズハンバーグ
海老フライ
チキンナゲット
オムライス
スマイルポテト
パン
デザート