

🍷 ホテルリステル猪苗代

ご法要
プラン

ご予算に合わせた3つのコースをご用意いたしました



白蘭 びやくらん お一人様 7,800円

- 前菜 5点盛り
・イカ人参 ・えごま豆腐 ・鰯柚庵焼 ・青菜の胡麻和え ・湯葉入り玉子焼
- 会津郷土料理こづゆ ● お造り盛り合わせ
- サーモンと野菜の白菜包み フルーツ入りバルサミソースうにと共に
- 海老とイカのカニ肉炒め
- 牛フィレ肉のソテー エシャロットのせ、粒マスタードソース
- 寿司 ● 干し椎茸と鶏ささみの澄ましスープ
- 香の物 ● フルーツ盛り合わせ

季節や仕入れによりメニューや食材、食器が変更になる場合がございます。
料金は全てサービス料・税込みの価格です。



ST 白百合 しらゆり お一人様 6,800円

- オードブル
・ヴィシソワーズ ・かぼちゃのマリネ ・しんの山椒漬 ・カマンベールチーズ
・黄ペテイトマト ・鴨ロースのトマト風味と長ネギのマリネ
・なすマリネとモッツァレラチーズ生ハム巻き ・スモークサーモン
- お造り盛り合わせ ● 会津郷土料理こづゆ
- 生ホタテのXO醤炒め ● 鰯と高原大根の煮付け
- 牛フィレ肉のソテー わさびの香り 温野菜添え
- 干し椎茸・キヌガサダケと鶏ささみの澄ましスープ
- 寿司 ● 香の物 ● 生チョコレートケーキ、フルーツと共に



ST 白菊 しらぎく お一人様 6,000円

- 前菜 6種盛り
・鶏モモ肉のロール巻 ・クラゲの和え物 ・もやしの湯葉巻
・イカ人参 ・にしん山椒漬 ・スモークサーモンのかわれ巻
- 鴨肉のロースと長ネギの冷製カペッリーニ
- 小海老といろいろ野菜のしょうが風味塩炒め
- お造り ● 鰯と高原大根の煮付け
- 牛フィレ肉と野菜の陶板 ● 黒飯
- 鶏つくねときのこの味噌汁 ● かぼちゃとチーズのパパロア

12名様以下でご利用の場合は個室料5,000円を頂戴いたします。

お子様メニュー お一人様 3,000円



- 小さな茶碗蒸し ● お寿司いろいろ
- 鶏の唐揚げ、桃まん、シューマイ、コーン
- 海老フライ、スパゲッティ、ハンバーグ、グラタン、
フライドポテト、ポテトサラダ ● コーンスープ
- ケーキとフルーツのデザート ● ジュース

オプション

- 〈追加料理〉 椀盛りそば 350円
- 〈飾り台〉 陰膳 2,200円
- 供養花 3,300円~
- 〈黒飯〉 550円
- 〈返礼品お持込代〉 300円
- 〈御席札〉 100円
- 〈送迎〉 ご相談ください



少人数様のご案内

5名様から承っております
レストラン個室利用可能
各コース料金より300円引き
※お子様メニュー対象外

※詳しくはお問い合わせください。