

Imakoku Gourmet 2023.1



いまこくグルメ

Imabari Kokusai Hotel Monthly gourmet

vol.211



今月の表紙

日本料理

伊子路 お正月会席



愛顔の安心飲食店

認証店

新型コロナウイルス
感染予防対策を実施
しています！

※感染拡大予防対策へのご協力をお願い申し上げます。



IMABARI KOKUSAI HOTEL



各店舗時短営業又は、休業日を設けている場合がございますので、ご迷惑をおかけ致しますが、事前にHPのご確認または各店舗へお問い合わせくださいませ。

冬のラ・セールコース

お一人様 6,500円 (税金・サービス料込)

※12/30(金)~1/4(水)の間は特別メニューとなります。

- マリネサーモンのクリビヤック
リーフサラダ添え
- 鴨肉のカシス風味
赤い果実のチャツネ添え
- 栗かぼちゃのポタージュ
- 瀬戸内鯛と鮑のナージュ仕立て
- 国産牛肉のグリル
和風オニオンソース
- パン 又は ライス
- デザートの盛り合わせ
- コーヒー



ロビーラウンジ ガーデン 季節限定おすすめスイーツ

レモンのタルトとシャーベット
季節のフルーツ添え

甘味と酸味の
バランスが絶妙

国産のレモンを贅沢に使って
甘酸っぱいレモンの風味を活かした
タルトとシャーベットです。
ぜひ、季節のフルーツと一緒に。

セット(コーヒー付)
..... 1,200円(税金・サービス料込)
単品
..... 900円(税金・サービス料込)



仕入産地・原産国が日々異なりますので、詳しくはスタッフまでお問い合わせくださいませ。

誠に勝手ながら1月11日(水)・1月18日(水)・1月25日(水)は休業日となります。

河豚ちり鍋

先附三種・ズ(しめ)あり・
水菓子
お一人様 6,500円
(税金・サービス料込)



近江鴨鍋

先附三種・ズ(しめ)あり・
水菓子
お一人様 6,500円
(税金・サービス料込)



期間限定 11月1日(火)~2月28日(火)
※12月30日金~1月4日水の間は
特別メニューとなります。

身も心も温まろう

鍋

伊予路特製絶品鍋で



カニすき鍋

先附三種・ズ(しめ)あり・
水菓子
お一人様 8,000円
(税金・サービス料込)



鳥すき焼鍋

先附三種・ズ(しめ)あり・
水菓子
要予約
お一人様 5,000円
(税金・サービス料込)



お知らせ

館カウンター「館処潮」は、新型コロナウイルス感染拡大防止の為、一時営業を休業しております。日本料理伊予路のお席にて、従来メニューをお召し上がり頂けますので、ご迷惑をおかけいたしますが、何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。



※写真はイメージです。

お昼限定 冬の旬菜弁当

..... 2,500円
(税金・サービス料込)

(吸い物・菓子付)

※12/30(金)~1/4(水)の間は
特別メニューとなります。

仕入産地・原産国が日々異なりますので、詳しくはスタッフまでお問い合わせくださいませ。

各店舗時短営業又は、休業日を設けている場合がございますので、ご迷惑をおかけ致しますが、事前にHPのご確認または各店舗へお問い合わせくださいませ。

誠に勝手ながら、令和5年1月9日(月)~令和5年1月31日(火)まで、空調工事の為お休みさせていただきます。1月11日(水)~1月29日(日)の間は22Fにてランチタイムのみ特別メニューにて営業しております。※ディナータイムはご予約時のみ営業いたします。



※写真は冬の龍宮コースです。

冬の龍宮コース

お一人様 6,000円 (税金・サービス料込)

1月11日(水)~1月29日(日)の間は
ご予約時のみとなります。

- 前菜盛り合わせ
 - ・蒸し鶏の胡麻ソース
 - ・クラゲとピータン
 - ・ホタテの老酒風味
- カニ肉入りフカヒレスープ
- 広東焼売/エビ餃子/蒸し野菜
- 魚介とクルミの炒め唐辛子風味
~甜桃仁公爆海鮮~
- 牛細切り肉と牛蒡の甜麵醬炒め
~蒸しパンとクレープと共に~
- 中華ちまき
- 杏仁豆腐&月餅

コースは2名様よりご利用いただけます



※写真は「冬馬 -TOUMA-」のイメージです。

冬馬 -TOUMA-

お一人様 14,000円 (税金・サービス料込)
※12/30(金)~1/4(水)の間は特別メニュー
となります。

- 前菜3種盛り合わせ
- 鯛と天使えびのポワレ
香味バター和風ソース
- 旬の焼野菜 ネギ味噌添え
- 黒毛和牛ステーキロイン100g
又は サーロイン110g
- ガリックライス 又は 白御飯
- 赤出汁 ● 香の物
- デザート
- コーヒー 又は 紅茶

※前日までのご予約で「黒毛和牛の煮込み、
パケット付き」をサービス

御予約はお早目をお願いいたします。

お昼は2名様よりご予約承ります

仕入産地・原産国が日々異なりますので、詳しくはスタッフまでお問い合わせくださいませ。

22Fの絶景の中でお食事をお楽しみください。

中国料理セレクトメニュー ランチタイム限定

期間限定

期間

1月11日(水)~
1月29日(日)

お一人様
各1,500円

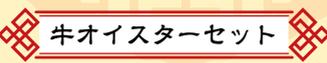
(税金・サービス料込)



四川麻婆豆腐セット



エビチリセット



牛オイスターセット



黒酢酢豚セット

仕入産地・原産国が異なる場合がございますので、詳しくはスタッフまでお問い合わせくださいませ。



※写真はイメージです。

数量
限定

12月~2月までの限定
おすすめカクテル (税金・サービス料込)

赤いカクテル

★ Ichigo ~ 苺 ~ 1,500円

ラムをベースとした苺のフローズンカクテル。

- スカイバー/トップハット
20:00~23:00(L.O.22:30)時間短縮営業
しております。
- 展望ラウンジ/ラウンジ23
完全予約制で営業しております。

詳しくはHPまたは、各店舗へお問い合わせください
ませ。

新型コロナウイルス感染拡大防止の為、除外日を設けている場合がございますので、事前にお問い合わせくださいませ。

忘年会プラン

今治国際ホテル
2022. 11/1 火 ▶ 2023. 1/31 火

伊予路

●ご予約・お問い合わせ
TEL(0898)36-1812
【営業時間】 11:30~14:00(ラストオーダー13:45)
17:00~22:00(ラストオーダー21:00)



※写真は匠会席のイメージです。

匠会席 (個室にて)

※2名様~
※要予約

和会席コース + フリードリンク

お一人様
10,000円
(税金・サービス料込)

- 先付 ●造里 ●煮物 ●台物 ●揚物 ●寿司 ●椀物 ●甘味

2時間 フリードリンク

- 瓶ビール ●日本酒 ●焼酎(麦・芋) ●ウイスキー ●チューハイ ●ハイボール ●ノンアルコール ●アップルジュース ●オレンジジュース ●ウーロン茶

+300円で冷酒付き

伊予路会席

※4名様~
※要予約

お一人様 7,500円 (税金・サービス料込)

- 先付 ●煮物 ●焼物 ●台物 ●お食事 ●水菓子

2時間
フリードリンク
付き

※年末・年始は除外日となります。
詳しくは、HPまたは店舗にお問い合わせくださいませ。
※季節により内容は変更いたしますので、ご了承くださいませ。



●ご予約・お問い合わせ
TEL(0898)36-1811
【営業時間】 11:30~14:00(ラストオーダー13:45)
17:00~21:00(ラストオーダー20:30)

ラ・セール忘年会プラン

コース料理 + フリードリンク

お一人様 8,000円 (税金・サービス料込)

- カジキマグロの黒胡椒風味と生ハム チーズの盛り合わせ
- サーモンのパイ包み焼き ソースベアルネーズ
- 瀬戸内鯛とムール貝のマルセイユ風
- 国産牛肉のステーキ オルロフ風
- 全粒粉パン
- デザートとの盛り合わせ
- コーヒー又は紅茶

2時間 フリードリンク

- グラスワイン ●瓶・生ビール ●日本酒 ●焼酎 ●カクテル ●酎ハイ ●ソフトドリンク

グラスワイン付きです!



※写真は忘・新年会プランです。



●ご予約・お問い合わせ
TEL(0898)36-1801
【営業時間】 11:30~14:00(ラストオーダー13:45)
17:00~21:00(ラストオーダー20:30)



※写真は12月~1月メニューです。

忘・新年会プラン

お一人様 6,500円 (税金・サービス料込)

※1月9日(月)~1月31日(火)の間は
お受けできません。

中華盛り込みコース + フリードリンク

12月~1月メニュー

- チャーシューサラダ ●蒸し点心 ●鶏の唐揚げ ●牛肉のオイスターソース炒め ●エビチリ&エビマヨ ●麻婆豆腐 ●高菜炒飯 ●杏仁豆腐

※2名様~
※要予約

※個室もご利用頂けます。
※また、ご予算に応じてプランをお作り致します。
お気軽にお電話ください。

2時間 フリードリンク

- ビール ●紹興酒 ●日本酒 ●焼酎 ●ウイスキー ●カクテル ●ソフトドリンク各種



●ご予約・お問い合わせ
TEL(0898)36-1823
【営業時間】 17:00~22:00
(ラストオーダー21:00)

忘・新年会プラン

※2日前までの
要予約

鉄板焼きコース + フリードリンク

お一人様 15,000円 (税金・サービス料込)

- 前菜 ●焼野菜 ●活物の鉄板焼き(100g) ●黒毛和牛フィレ・ロース盛り合わせ ●サラダ ●白御飯 又は ガーリックライス ●味噌椀 ●香の物 ●デザート ●コーヒー又は紅茶

※12/21(水)~1/9(月)は除外日となります。
※お昼はご予約によりオープンいたします。



※写真はイメージです。

2時間 フリードリンク

- 生ビール ●日本酒 ●ウイスキー ●焼酎(芋・麦) ●グラスワイン(赤・白) ●ウーロン茶 ●オレンジジュース



●ご予約・お問い合わせ TEL(0898)36-1827
【営業時間】 17:00~24:00 (ラストオーダー23:30)

幹事さん必見! お得な二次会プラン

120分プラン

120分フリードリンク+おつまみ付(2種)

お一人様 ¥3,500 (税金・サービス料込)

90分プラン

90分フリードリンク+おつまみ付(1種)

お一人様 ¥3,100 (税金・サービス料込)



※要予約

※ご予約は10名様より
承ります。

※時間延長の場合、
30分ごとにお一人様
500円追加

忘年会 プラン

2022. [tue] 11/1 火 ▶ 2023. [tue] 1/31 火

今治国際ホテルの彩り豊かなお料理で、
行く年・迎える年をお楽しみください。

A~Dの
4つのプランから
お選びください。



いまこくおすすめ折衷料理

A 洋・中 個人盛り料理

お一人様 6,000円 (税金・サービス料込)

- ・サーモンのカルパッチョ 柑橘ソース
- ・帆立とエビの冬野菜クリーム煮
- ・鶏肉の香草パン粉焼き パスタ添え
- ・ポークソテー 茸和風ソースさつま芋添え
- ・紋甲イカの香り炒め
- ・タラフライと卵のチリソース
- ・温泉卵ビーフカレー ・杏仁豆腐



和・洋・中が楽しめるおすすめのコース

B 和・洋・中 個人盛り料理

お一人様 7,000円 (税金・サービス料込)

- ・生ハムとチーズのセルクルサラダ
- ・造里 ・揚げ餃子 ・黒醋スプタ
- ・白身魚のグラタン バリ風
- ・牛ハラミのソテー 大根おろし 和風ソース ・鯛飯 ・うどん
- ・シャーベット



様々なパーティーに幅広く使える!

C 和・洋・中 個人盛り料理

お一人様 9,000円 (税金・サービス料込)

- ・ココット焼きキッシュ ・造里
- ・豚肉のグリル 大根の煮込み赤ワイン酢ソース
- ・香港点心三種 ・真鯛のデュグレレ風
- ・大エビのチリソース&マヨネーズ和え
- ・ローストビーフ 西洋わさびソース
- ・寿司 ・うどん
- ・シャーベット



ゆったりとお食事が楽しめる

D 和会席料理

お一人様 8,500円 (税金・サービス料込)

- ・先附三種 ・造里
- ・揚げ海老芋 穴子あん掛け
- ・カラス鱈西京焼き
- ・竹筒カニつみれ鍋
- ・季節の炊き込みご飯
- ・香の物二種
- ・赤出汁 ・水菓子

間隔を設け安心して
お食事ができます

全プラン 2時間飲み放題!!

ビール・日本酒・麦焼酎・芋焼酎・ウイスキー・ハイボール
チューハイ3種(レモン・青りんご・巨峰)・ウーロン茶
オレンジジュース・コーラ・カルピス・ノンアルコールビール

以下の内容で飲み放題に追加できます。

オプションメニュー

- カクテル 5種(カシス・ウォッカ系) 300円
- グラスワイン+カクテル 5種 (キール・ブルドック・マダムロジャス etc) 600円
- デミコーヒー 250円

追加料金を
飲み放題が
さらに充実!

※お一人様追加料金です(税金・サービス料込)

豪華特典

※ご利用人数20名様につき1枚プレゼント

プランご利用の方
ギフト券2,000円分プレゼント

SERVICE

- ・宴会場室料無料サービス(2時間)。延長不可。
- ・司会・挨拶用マイク2本サービス
- ・マイクロバス送迎はございません。
- ・但し座席数半分のご利用人数の場合は検討いたします。

新型コロナウイルス感染症予防対策実施中

- 会場入口や手洗い場所への消毒液の設置。
- 従業員の検温・マスク着用
- 間隔を空けテーブル、座席を配置
- テーブル上をアクリル板で区切る



ご希望に応じて飛沫対策の
アクリル板を設置し
お食事が出来ます





会席料理

◆お正月会席
…………… 7,500円

●ランチタイムはご予約時のみ

- 祝い肴 / 七種盛り
- 御椀物 / 鯛潮仕立て
- 向附 / 三方盛り・ふぐ刺
- 煮物 / 鮑大船煮
- 焼物 / 牛フィレ肉の温石焼き
- 揚げ物 / 牡蠣フライ
- 御飯 / 鯛飯
- 香の物 / 三種
- 留椀 / 赤出汁
- 水菓子 / 季節のデザート

※12月31日は年越しそば付きの特別会席となります。

写真はお正月会席イメージです。

お膳メニュー



◆鯛釜飯・刺身御膳 4,000円



◆鯛釜飯・天婦羅御膳 3,500円

上記の金額は税金・サービス料込みの価格です。



Chef Profile 料理長 曾我部芳史

- 1995年大阪あべの辻調理師専門学校、中国語専攻科卒業 香港バックパック
- 1995年東京南青山『旧居留地15番館』で広東料理を修行 香港、マカオバックパック
- 1999年茨城県牛久市『甲子亭』で陳建民の愛弟子、丁自平の下、四川料理を修行 湖南省、長沙バックパック
- 2001年軽井沢プリンスホテル『桃李』で北京料理を修行 上海、蘇州バックパック
- 2003年今治国際ホテル『龍宮』で広東料理を修行
- 2009年四川重慶バックパック 重慶市趙二火鍋で火鍋、四川料理を研修
- 2009年松山市三番町『火鍋&中華chaga chaga』料理長就任 台湾バックパック
- 2014年今治国際ホテル『龍宮』で中国料理を修行中
- ★厚生労働省認定中国料理専門調理師
- ★2019年阪急阪神第一ホテルグループ料理コンテスト決勝進出
- ★今治精華高等学校 中国料理 専任講師
- ★四国ガス料理教室PIPOT中国料理講師
- ハーブコーディネーター
- ぶく取り扱い登録者

副料理長 山崎良太 Sous chef Profile

- 2005年今治明德短期大学 食物栄養コース卒業
- 2005年今治国際ホテル『龍宮』で広東料理を修行
- 2008年東京『筑業樓銀座店』で広東料理、フカヒレ料理を修行
- 2016年リーガロイヤルホテル新居浜『龍鳳』で広東料理を修行
- 2018年今治国際ホテル『龍宮』で中国料理を修行中
- ★厚生労働省認定中国料理専門調理師
- ★日本中国料理協会愛媛県支部 東予ブロック長
- 栄養士

この度、龍宮にて第2回目の賞味会を開催する運びとなりました。シェフが繰り出す中国料理とホテルならではのサービスで特別なひとときをお楽しみくださいませ。

中国料理 龍宮店長

今治国際ホテル 龍宮 第二回 賞味会

飲み放題

- ビール ●紹興酒 ●ハイボール ●日本酒
- 焼酎 ●ウイスキー ●赤・白ワイン
- カクテル ●ソフトドリンク各種

●開催日 2023年

2月7日(火) 15日(水) 26日(日)

18:30~20:30 18:00~受付開始

お一人様 8,800円

(税金・サービス料込) (飲み放題込み)

※割引対象外となります。

前日までの要予約

《中国旅游》

- 前菜
 - ・鯛と黒木耳の山東風椒麻ソース
 - ・スベアリの豆豉蒸し香港風 豉汁蒸排骨
 - ・ラム肉の串焼きクミン風味 孜然羊肉串
 - ・大連クラゲとイクラの北京風大根漬け巻き
 - ・穂付筍と台湾干し海老、アオサの香り炒め
 - ・ホテルイカとフキノトウの花椒塩揚げ
- 佛跳牆 福建省伝統蒸しスープ
 - ~福建フカヒレ、アワビ、干し貝柱、菊間高麗人参、海の幸と山の幸~
- 魚介とクルミの香港式辛子炒め 甜桃仁公爆海鮮
- 脆皮鶏 広東風鶏の揚げもの ~彩り野菜と酸姜梅子醬~
- 重慶抄手 重慶の麻辣ワンタン
- 台南赤崁風棺材板 シチュー入り揚げトースト台南風
- 洋梨の桂花陳酒コンポート ~桜のアイスクリーム~
- カスタード餡入りココナッツ団子 奶黄糯米糍



いまこくテイクアウト

12/30(金)~1/4(水)までは一部商品以外、除外日となります。
(☞)の商品は承っております。詳しくは、各店舗へお問い合わせくださいませ。)

【お渡し場所】今治国際ホテルフロント横(宴会承り所)

【お渡し時間】伊予路・ラ・セール・龍宮 11:00~19:00まで
櫻 12:00~17:00まで

日本料理 伊予路

◆ご予約・お問い合わせ TEL(0898)36-1812
◆予約承り時間/10:00~18:00

誠に勝手ながら1月11日(水)・1月18日(水)・1月25日(水)は休業日となります。

鍋テイクアウトを
始めました。 **おすすめ**

寄せ鍋
お一人様
2,500円(税込)

鴨鍋
お一人様
2,300円(税込)



おかず三昧 2,500円(税込)
+500円で鯛飯をお付け出来ます。
※季節により内容は変更
致します。

- 銀鱈西京焼き弁当 1,800円(税込)
- つつじ弁当 3,000円(税込)
- 国産うな重 4,500円(税込)
- うな重(中国産) 2,200円(税込)
- 焼き穴子重 1,500円(税込)
- 魚介極太巻き 1,800円(税込)
- せんざんき(10個入) 900円(税込)

3日前
予約

お持ち帰り寿司

6,000円(税込) (4名様分)

10,000円(税込) (4名様分)

前日
予約



自慢の特選ネタで
フレンチアムなひとを。

※写真は10,000円のイメージです。

中国料理 龍宮

◆ご予約・お問い合わせ TEL(0898)36-1801
◆予約承り時間/10:00~18:00

誠に勝手ながら令和5年1月9日(月)~令和5年1月31日(火)まで、
店舗空調工事の為テイクアウトをお休みさせていただきます。

- 八宝菜&酢豚弁当 1,500円(税込)
- 油淋鶏&カニ玉弁当 1,500円(税込)
- エビチリ&青椒牛肉絲弁当 (牛肉とピーマンの細切り炒め) 1,500円(税込)
- 黒醋スプタ&エビ卵焼き弁当 1,500円(税込)
- 四川麻婆豆腐弁当 1,500円(税込)

全ての弁当に
唐揚げ・餃子・焼売・
サラダ(ドレッシング)
付き

人気中華料理が2つセット
になったおすすめ弁当



特別テイクアウトメニュー



前日
予約

麻婆豆腐&エビマヨ弁当
1,500円(税込)

贅沢弁当 3,000円(税込)

テイクアウト オードブル

おうちで本格中華に舌鼓

6,480円(税込) (4名様分)

10,800円(税込) (4名様分)

前日
予約



※写真は6,480円のイメージです。

※龍宮アラカルトメニューもテイクアウトで
きます。
※+500円で白ご飯をチャーハン、+800円にて白
ご飯をカニ肉レタスチャーハンに変更できます。

La Sail レストラン/ ラ・セール

◆ご予約・お問い合わせ TEL(0898)36-1811
◆予約承り時間/10:00~18:00

お子様ランチ弁当
(ポタージュ付き)
1,000円(税込)

- ハーブチキンとスパゲッティボロネーゼ (サラダ付き) 1,500円(税込)
- スワイ蟹クリームコロッケ&エビフライ弁当 (サラダ付き) 1,500円(税込)
- 国産牛サーロインステーキ弁当 (サラダ付き) 2,700円(税込)
- ビーフピラフ弁当(サラダ付き) ※牛フィレ肉を使用しております。 1,700円(税込)
- ホテル伝統の味パキスタンカレー弁当 (サラダ付き) 1,500円(税込)
- イタリア産生ハムとシーザーサラダ ガーリックバケット添 1,200円(税込)



豚フィレ肉の
生ハムチーズ巻きカツレツ
(サラダ付き) 1,500円(税込)



伊予牛・仙高ポーク合挽
和風おろしハンバーグ弁当
(サラダ付き) 2,200円(税込)

フレンチシェフズ オードブル

3日前
予約

ちょっと贅沢な
定番オードブル
10,000円(税込)
(4名様分)



※写真は4名様分となります。

ステーキ & 海鮮料理 櫻

◆ご予約・お問い合わせ TEL(0898)36-1800 (宴会承り所)
◆予約承り時間/10:00~18:00



黒毛和牛サーロイン100gを
使用した櫻自慢のステーキ
弁当になります。
是非ご賞味くださいませ。



黒毛和牛をじっくり煮込み、
甘辛く仕上げた
ご飯がすすむ弁当です。



和牛100%使用した
ジューシーなハンバーグ弁当

国産黒毛和牛弁当 (前日
予約)
(サラダ付)
(1日限定10食のみ)
4,500円(税込)
+1,500円でフィレ肉へ変更できます。

黒毛和牛時雨煮弁当 (前日
予約)
(1日限定10食のみ)
2,300円(税込)

和牛ハンバーグ弁当 (前日
予約)
(白御飯付き)
(1日限定10食のみ)
3,000円(税込)
+500円でガーリックライスに変更できます。

前日
予約 黒毛和牛のミートパイ2種(プレーン・キーマカレー各2個入)(1日限定5食のみ) 2,500円(税込)

Menu in January 日替りランチ情報

Lunch Time 11:30~14:00
(ラストオーダー13:45)

※仕入産地・原産国が日々異なりますので、詳しくはスタッフまでお問い合わせくださいませ。

La Sail レストラン/ラ・セール

パスタランチ **平日限定** (週替り) 1,500円
毎週パスタメニューが替わっております。サンプルは店頭にごさいます。

平日セレクトランチ 1,600円
4種類のメインの中からお選びいただけます。

松山鶏のグリルデミソースセット 2,100円

伊予牛・仙高ポーク鉄板ハンバーグ ステーキセット(190g) 2,500円

※上記は税金・サービス料込みの価格です。

※上記メニューは1月1日(日)~1月4日(水)の間は除外日となります。

伊予路 日本料理



平日限定

日替り弁当
1,400円

(税金・サービス料込)

※内容は仕入れ状況により変動致します。

龍宮 中国料理

ランチタイム限定

香港飲茶コース 2,700円
香港スタイルの飲茶コースです。

チョイスDEランチ 1,800円
8品から2品をチョイス。

※上記は税金・サービス料込みの価格です。

お知らせ

全店舗時間短縮営業となっております。詳しくはHPまたは、各店舗へお問い合わせくださいませ。

La Sail レストラン ラ・セール

限定15食

日替りランチ お一人様 1,400円

(スープ・サラダ・パン又はライス・デザート・コーヒー)

1 (日)	
2 (月)	●お正月おすすめランチ 2,500円
3 (火)	
4 (水)	
5 (木)	エビと帆立の串焼き・牛焼き肉
6 (金)	海の幸クリームコロッケ・鶏肉のグリル
7 (土)	
8 (日)	●週末・祝日おすすめランチ 2,200円
9 (月)	●週末・祝日セレクトランチ 2,000円
10 (火)	サーモンのタルタル焼き・照り焼きハンバーグ
11 (水)	海の幸と茸のキッシュ・豚肉の野菜巻きフライ
12 (木)	牡蠣と冬野菜のグラタン・鶏肉のパルマ風
13 (金)	サーモンハンバーグ・豚肉のカツレツ
14 (土)	●週末おすすめランチ 2,200円
15 (日)	●週末セレクトランチ 2,000円
16 (月)	サーモンとジャガイモのチーズ焼き・和風ハンバーグ
17 (火)	鱈のフリッター・豚肉のロースト
18 (水)	洋風天丼・鶏肉とベーコンのシーザーサラダ
19 (木)	帆立のアーモンドフライ・豚肉のピカタ
20 (金)	鱈と牡蠣のムニエル グルノーブル・鶏肉のマスタードパン粉焼き
21 (土)	●週末おすすめランチ 2,200円
22 (日)	●週末セレクトランチ 2,000円
23 (月)	サーモンのムース詰めロール・鶏肉の照り焼き胡麻風味
24 (火)	カニクリームコロッケ・ビーフストロガノフ
25 (水)	海の幸フライ・ハンバーグワシントン風
26 (木)	サーモンのピカタ・鶏肉と冬野菜のクリーム煮
27 (金)	鱈と牡蠣のジャガバター・鶏肉のオレンジソース
28 (土)	●週末おすすめランチ 2,200円
29 (日)	●週末セレクトランチ 2,000円
30 (月)	サーモンのデュグレレ風・牛肉のトマト煮込み
31 (火)	牡蠣フライ・ロールキャベツチーズグラタン

(税金・サービス料込)

中国料理 龍宮

日替りランチ お一人様 1,400円

(+500円で白御飯をチャーハンへ変更できます)

1 (日)	●お正月おすすめランチ 2,500円
2 (月)	●チョイスランチ 1,800円
3 (火)	●冬のランチコース 2,300円
4 (水)	●飲茶ランチコース 2,700円
5 (木)	カニ肉あん掛け炒飯・揚げ餃子
6 (金)	中国式茶碗蒸し・牛肉のオイスターソース炒め
7 (土)	●週末おすすめランチ 2,000円
8 (日)	●冬のランチコース 2,300円
9 (月)	臨時休業
10 (火)	臨時休業
11 (水)	22階にて営業
12 (木)	中国料理セレクトメニュー
13 (金)	お一人様 各1,500円 (税金・サービス料込)
14 (土)	22 Fの絶景の中でお食事をお楽しみください。
15 (日)	牛オイスターセット
16 (月)	
17 (火)	
18 (水)	
19 (木)	黒酢豚セット
20 (金)	
21 (土)	
22 (日)	四川麻婆豆腐セット
23 (月)	
24 (火)	
25 (水)	
26 (木)	エビチリセット
27 (金)	
28 (土)	
29 (日)	
30 (月)	臨時休業
31 (火)	臨時休業

※個室もご用意しております。 (税金・サービス料込)

日本料理 伊予路

誠に勝手ながら1月11日(水)・1月18日(水)・1月25日(水)は休業日となります。

人気のランチメニュー



鱈ランチ 1,800円



潮ランチ 3,000円

12/30(金)~1/4(水)
年末・年始特別セット
.....3,000円

※季節により内容は変更しますので、ご了承くださいませ。

※上記は税金・サービス料込みの価格です。

(税金・サービス料込)

毎月
開催

お料理を楽しむ会

会員募集

入会金
無料

お一人様 **5,000円**
(税金・サービス料込み)

飲み物
付き

〈1月〉

場所 洋食 ラ・セール

日程 1月17日(火)

1月22日(日)

1月30日(月)

時間 12:00-14:00

※2月は和食 松泉亭、3月は中華
龍宮を予定しております。

旬の食材を使った季節のお料理〈和食・洋食・中華〉の
いずれかを月替わりでご案内いたします。
ホテルのお料理をちよつと優雅な空間で
味わってみませんか。

参加者募集中です♪
和・洋・中各料理長による
料理の説明を交えながら、
お食事をお楽しみいただけます。

※掲載の写真はイメージです