

心とからだを
満たす、
秋冬のごちそう。



すっぽん尽くしの贅沢宴会。

秋冬限定
(10月～3月)

すっぽん料理コース

滋養あふれるすっぽんを、多彩な調理法で味わう贅沢なひととき。
すっぽん本来の繊細な旨みを引き出した刺身、茶碗蒸し、唐揚げ、フカヒレと合わせた
土瓶蒸し仕立て、旨みをじっくりと煮込んだ土鍋料理まで。
一品ごとに異なる味わいをお楽しみいただける、料理長特選のコースです。

【コース内容】 前菜 / すっぽんの刺身 / すっぽん茶碗蒸し / すっぽん唐揚げ
すっぽんとフカヒレの土瓶風仕立て / 土鍋煮込み / 雑炊 又は おこげ / デザート

1人 **8,800** 円(税込)

飲み放題
オプション **+2,200** 円(税込)

4名様より

予約制
(3日前まで)

ご予約はお電話またWEBサイトから

TEL. **0242-65-2111**



送迎サービス

無料送迎可能

猪苗代町内・磐梯町・会津若松市湊町・会津若松市河東町周辺まで
送迎可能。周辺ホテルからの送迎も可能です。



中国料理 西湖



LAKE SIDE HOTEL
MINATOYA
since 1877

〒969-3285 福島県耶麻郡猪苗代町翁沢長浜870
TEL 0242-65-2111 FAX 0242-65-2114 定休日 火・水曜日

ご宴会・ご法事のご案内

ご家族やご友人との楽しいひととき、そして大切な方を偲ぶご法事の席まで。
四季折々の味わいと、真心を込めたお料理で、特別な時間をお手伝いいたします。

大切なひとときを
心を込めた
おもてなしで。

宴会プラン

仲間との集まりや
各種ご宴会に

4,400円
(税込)

- 季節の前菜三種盛り合わせ
- 海老のチリソース
- 海鮮二種と野菜の塩炒め
- やわらかトンポーローの醤油煮込み
- 鮮魚の甘酢ソース掛け
- ガゴメコンブと玉子のスープ
- 五目炒飯
- 本日のデザート

5,500円
(税込)

- 季節の前菜三種盛り合わせ
- 大海老のチリソース
- 牛肉の醤油煮込み
- 鮮魚の二種炒め
- フカヒレスープ
- 海鮮塩麻婆飯
- 本日のデザート

6,600円
(税込)

- 季節の前菜四種盛り合わせ
- カニ入りフカヒレの姿煮込み
- カダイフ巻チリソース
- 海鮮二種と野菜の塩炒め
- 中華風牛ステーキ
- 海鮮あんかけ炒飯
- 本日のデザート

+

飲み放題 +2,200円(税込)/2時間

法要メニュー

大切な方を偲ぶ
やすらぎのひとときに

5,500円
(税込)

- 季節の前菜三種盛り合わせ
- 海老のチリソース
- 海鮮二種と野菜の塩炒め
- やわらかトンポーローの醤油煮込み
- 鮮魚の甘酢ソース掛け
- ガゴメコンブと玉子のスープ
- 五目炒飯
- 本日のデザート
[こぶゆ・刺身付]

7,150円
(税込)

- 季節の前菜三種盛り合わせ
- 大海老のチリソース
- 牛肉の醤油煮込み
- 鮮魚の二種炒め
- フカヒレスープ
- 海鮮塩麻婆飯
- 本日のデザート
[こぶゆ・刺身・そうめん付]

8,800円
(税込)

- 季節の前菜四種盛り合わせ
- カニ入りフカヒレの姿煮込み
- カダイフ巻チリソース
- 海鮮二種と野菜の塩炒め
- 中華風牛ステーキ
- 海鮮あんかけ炒飯
- 本日のデザート
[こぶゆ・刺身・そうめん・黒飯付]

※季節や仕入れ状況に応じてメニューの変更も有ります。

送迎サービス

無料送迎可能

猪苗代町内・磐梯町・会津若松市湊町
会津若松市河東町周辺まで送迎可能。
周辺ホテルからの送迎も可能です。

冠婚葬祭のご予約

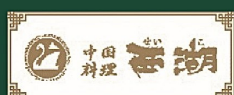
冠婚葬祭でご利用の方に
下記サービスをご用意しております。

- 会場は椅子テーブルの円卓の席をご用意いたします。
- 無料送迎バス(ご自宅などご指定いただいた場所から送迎可能)
- 影膳無料サービス ●お花手配・祭壇設置可能 ●席札無料

各種ご宴会・ご法事のご予約は
お気軽にお問い合わせください。

ご予約・お問い合わせはお電話から

TEL. 0242-65-2111



中国料理 西湖



LAKE SIDE HOTEL
MINATOYA
since 1877

〒969-3285 福島県耶麻郡猪苗代町翁沢長浜870
TEL 0242-65-2111 FAX 0242-65-2114 定休日 火・水曜日