

日本料理  
プリンス

# やぐら亭

忘年会・新年会

お料理のご案内

2009年11月1日(日)～2010年2月28日(日)



御膳料理

極きわみ 十二品

お一人様 6,000円 税込

豪華十二品の艶やかな演出。料理人の腕が冴えわたる逸品の数々を、ご堪能ください。



【御献立】

通し

味鳥林檎

胡麻酢がけ

酒菜

奉書焼き

鮑玉地焼

海老雲丹焼

鳥くわ焼

焼栗 舞茸

造り

本鮪

活寒八

牡丹海老

妻 芽物色々

焼物

金々焼きびたし

たたき長芋

春菊

揚物

大海老香り揚げ

エンヤロット

台の物

銀鮭包み焼 雲丹

枝豆とコーン

かき揚籠盛

水物

鮓 玉子豆腐

じゅん菜

割土佐酢

鉢肴

焼ずわい蟹香り焼

鍋

鱧白子鍋

止肴

牛肉砵巻

食事

にぎり寿し

永倉 穴子 烏賊

蟹身 焼椎茸

春の物

白菜漬 茄子  
しそ大根

### 飲み放題プラン

- ◆ビール ◆ワイン ◆ウィスキー
- ◆日本酒 ◆焼酎 ◆ソフトドリンク

お一人様/2時間30分 **1,800円** (税込)

◆プラス200円で「冷酒」、「本格焼酎」もお選び頂けます。

※飲み放題プランは、8名様より承ります。

### 宿泊パック

- ◆さくら亭での「忘・新年会 各プラン」
- ご利用の場合 (弘前プリンスホテル 宿泊)

1泊朝食付き **3,000円** (税・サービス料込)

無料駐車場完備

御膳料理

宴うたげ

十品

お一人様 5,000円税込

いろいろ鮮やかに、旬の新鮮素材が、  
楽しい宴を盛り立てる。



〔御献立〕

- 通し  
なまこげんこつ  
芋和え
- 芹 なまこ酢
- 酒菜  
奉書焼き  
鮑玉地焼  
海老雲丹焼  
烏くわ焼  
焼栗 舞茸
- 造り  
木鮪 帆立  
鯛昆布×  
妻 芽物色々
- 焼物  
鱈味噌粕漬焼  
湯葉包み揚げ  
海老長芋麩  
オクラ新引揚
- 台の物  
牛ヒレたたき  
林檎焼き  
パラフィン包み
- 鍋  
すき鍋
- 酢の物  
太刀魚南蛮漬  
オリーブオイル
- 食事  
にぎり寿し  
永倉 烏賊  
蟹身 細巻
- 香の物  
白菜漬 茄子  
しそ大根

御膳料理

和なこみ

九品

お一人様 4,000円税込

お手頃感が嬉しい、  
小粋な逸品に舌鼓。



〔御献立〕

- 通し  
かしわ床漬
- 前菜  
鮭博多  
林檎かん  
烏賊黄味焼  
黒豆松風  
栄螺雲丹よこし
- 造り  
活寒八  
焼目帆立  
甘海老  
妻 芽物色々
- 焼物  
かき黄金焼
- 揚げ物  
海老奉書焼  
蟹爪新引揚  
獅子唐
- 蒸し物  
茶碗蒸し
- 鍋  
石狩鍋
- 食事  
鯖飯
- 香の物  
白菜漬  
茄子

**松花堂**

◇ しょうかどう

旬の味覚を盛り合わせた色彩豊かな「松花堂」。



松花堂縁高

1人前

3,150円(税込)

《松屋》の  
忘・新年会  
プラン

天然熔岩  
石焼き

県産肉・焼野菜

(岩木高原豚と県産牛)

2人前

3,150円(税込)

魚介・焼野菜

(お刺身用の新鮮な魚介を使用)

2人前

3,780円(税込)

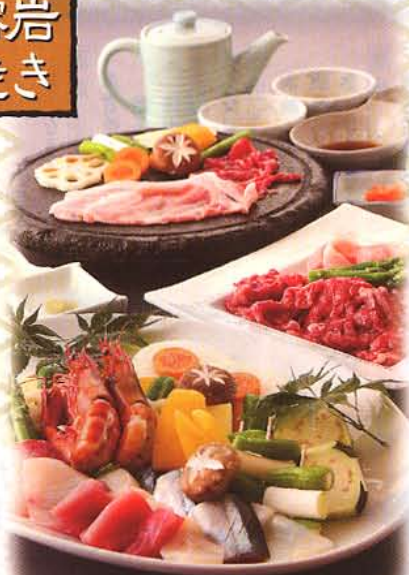
よくばりセット

(県産肉・魚介・焼野菜)

2~3人前

5,250円(税込)

※一人前は上記料金の半額です。



遠赤外線効果で食材の旨み成分を  
失うことなく、ふっくらジューシーに、  
そしてヘルシーにお召し上がり頂けます。

お客様の  
ご人数に合わせて  
お部屋をご用意致します。

お座敷の他に、  
椅子・テーブルでも  
ご利用頂けます。



和室12畳



一階お食事小上がり7卓ございます。 大広間86畳(3室分割可)



弘前プリンスホテル内

ご予約・お問い合わせ係

日本料理 **プリンス**  
**松花堂**



0172-33-5000



0172-36-6708

弘前市駅前2丁目8-16 ホームページ <http://www.h-prince.jp/sakuratei/>

無料駐車場完備

お料理の配達サービスを承っています。また、ご予算に応じて如何様にもご調製致しますので、ご相談ください。