

冬の彩宴盛

さいえんもり

要
ご
予
約

2025年12月1日～2026年2月28日

¥6,000コース

- | | |
|-------|----------------------|
| 前 菜 | 季節の前菜二種 |
| お 造 り | 黒瀬ブリと銀サケのお造り |
| 炊 合 せ | 季節の饅頭、旬の根菜あんかけ |
| 揚 げ 物 | 揚げ物盛り合わせ |
| 魚 料 理 | 銀鱈西京焼き 季節のあしらい |
| 肉 料 理 | ビーフシチュー 冬野菜添え |
| 食 事 | 散らし寿司 カニ爪 イクラ サケフレーク |
| 留 め 椀 | お吸い物 |
| デザート | 本日のデザート二種 |

9 品



¥5,000コース

- | | |
|-------|------------------|
| 小 鉢 | 季節の小鉢 |
| お 造 り | 黒瀬ブリとイカのお造り |
| 蒸 し 物 | 牛すじ茶わん蒸し 銀鮓かけ |
| 揚 げ 物 | 揚げ物盛り合わせ |
| 魚 料 理 | 銀鱈西京焼き 季節のあしらい |
| 肉 料 理 | ホエー豚のフリカッセ 冬野菜添え |
| 食 事 | 炙り明太子茶漬け |
| デザート | 本日のデザート |

8 品



※価格はサービス料10%及び消費税込みとなっております。

※前日18時までにご予約ください。※仕入れによって料理内容が変わります。※4名様から承ります。※昼夜利用いただけます。※写真は全てイメージです。



JR九州 ステーションホテル小倉

〒802-0001
北九州市小倉北区浅野1丁目1番1号

昼 11:30～14:30 (ラストオーダー 14:00)
夜 17:30～21:00 (ラストオーダー 20:30)
喫茶 14:30～17:00 (ラストオーダー 16:30)

【7階】鉄板・串焼き 八くら

ご予約・お問い合わせ

TEL:093-512-0377

公式Instagram
最新情報配信中!



ホテル・レストラン プライダル

冬の彩宴盛

さいえんもり



要ご予約

2025年12月1日～2026年2月28日

¥8,000コース 10品

前 業 季節の前業二種
お 造 り 黒瀬ブリ, 真鯛 銀サケのお造り
河豚刺し 真河豚刺身(山口県産)
炊 合 せ 季節の饅頭、旬の根菜あんかけ
揚 げ 物 揚げ物盛り合わせ

魚 料 理 銀鱈西京焼き 季節のあしらい
肉 料 理 牛フィレステーキ 冬野菜添え
食 事 散らし寿司 カニ爪 イクラ サケフレーク
留 め 椀 お吸い物
デザート 本日のデザート二種



飲み放題120分 2,000円

瓶ビール/ノンアルコールビール/ワイン(赤・白)/焼酎(芋・麦)
日本酒/ウイスキー/サワー(レモン・カルピス・グレープフルーツ)
ウーロン茶/オレンジジュース/コーラ

さらに+500円で生ビール飲み放題追加

最大40名様のご宴会対応可能



※価格はサービス料10%及び消費税込みとなっております。
※前日18時までにご予約ください。※仕入れによって料理内容が変わります。※4名様から承ります。※昼夜利用いただけます。※写真は全てイメージです。



JR九州 ステーションホテル小倉 〒802-0001 北九州市小倉北区浅野1丁目1番1号

昼 11:30～14:30 (ラストオーダー 14:00)
夜 17:30～21:00 (ラストオーダー 20:30)
喫茶 14:30～17:00 (ラストオーダー 16:30)

【7階】鉄板・串焼き 八くら

ご予約・お問い合わせ

TEL:093-512-0377

公式Instagram
最新情報配信中!



ホテル・レストラン プライダル