

海の幸も、山の幸も、東北6県をまるごと楽しむ！



東北よくばりフェア

名産品、郷土料理、天然温泉！ 府内からのアクセス 30 分で
東北旅行気分が満喫できる事をご存じでしたか？

ホテルセイリユウではご旅行やグルメの秋に、
東北6県すべての味覚が楽しめるオリジナルの豪華創作会席をご用意しております。
秋田県のきりたんぼ鍋や山形県の芋煮など、東北名物の料理をご堪能ください。
ご宴会やご宿泊にぜひご利用ください。

- 【青森名物 鱧汁と鮎のいちご汁】
- 【宮城県仙台名物牛タン焼】
- 【山形県産米沢牛鉄板焼】
- 【ほや貝とりんご菊花和え】
- 【秋田名物きりたんぼ鍋】
- 【秋田比内地産道子鍋】
- 【山形名物芋煮】
- 【岩手名物わんこそば】
- 【秋田の鱧汁味噌焼き】
- 【はたはたの南蛮漬け】
- 【鱧汁茶碗蒸し】
- 【秋刀魚の湯豆腐揚げ】
- 【岩手県産「瀬川のしずく」の養蚕白飯】
- 【秋田名物いぶりがっこ】
- 【福島名物にしん山椒漬け】
- 【青森名物子づき「朝の八甲田」と季節の果物】



お食事を満喫した後は、うっとりしてしまうような大阪の美しい夜景や
敷地内から湧き出る天然温泉が体の疲れを癒してくれます。



関西に居ながらにして、東北まるごと周遊したような気分が味わっていただけるよう
1F 売店「和み」では、各県選りすぐりの土産物を数多く取り揃えております！
通常では東北でしか手に入らない名産品を数量・期間限定で販売しております。
ぜひ、この機会にお土産としてお持ち帰りください。



◆ご利用期間 11月30日(木)まで

旬の極 8,800円

前菜 秋の彩り四種

造り 旬魚三種

小鍋 秋田名物きりたんぼ鍋

比内地鶏 野菜

焼物 鮭の麴焼き

替り鉢 岩手名物わんこそば

肉料理 宮城県仙台名物牛タン焼

蒸し物 雲丹茶碗蒸し

揚げ物 秋刀魚の磯辺揚げ

酢の物 はたはたの南蛮漬け

お食事 岩手県産「銀河のしずく」の

釜炊き白飯

秋田名物いぶりがっこ

福島名物にしん山椒漬け

赤出汁

水菓子 青森名物チーズケーキ

「朝の八甲田」と季節の果物

匠の極 12,100円

前菜 秋の彩り四種

先吸い 青森名物

雲丹と鮑のいちご汁

造り 旬魚四種

小鍋 秋田名物きりたんぼ鍋

比内地鶏 野菜

焼物 秋鮭の雲丹味噌焼き

替り鉢 岩手名物わんこそば

肉料理 宮城県仙台名物牛タン焼

蒸し物 雲丹茶碗蒸し

揚げ物 松茸と秋刀魚の揚げ物

酢の物 はたはたの南蛮漬け

お食事 岩手県産「銀河のしずく」の釜炊

き白飯

秋田名物いぶりがっこ

福島名物にしん山椒漬け

赤出汁

水菓子 青森名物チーズケーキ

「朝の八甲田」と季節の果物



※アレルギー対応は事前にご連絡ください。
当日は承れませんので予めご了承ください。



※アレルギー対応は事前にご連絡ください。
当日は承れませんので予めご了承ください。

美の極 15,400円

華の極 18,700円

先付 ほや貝とりんご菊花和え

前菜 秋の彩り五種

先吸い 青森名物

雲丹と鮑のいちご汁

造り 旬魚五種

小鍋 秋田比内地鶏酒粕鍋 野菜

焼物 秋鮭の雲丹味噌焼き

替り鉢 岩手名物わんこそば

肉料理 山形県産米沢牛鉄板焼

蒸し物 雲丹茶碗蒸し

強肴 山形名物芋煮

揚げ物 はたはたの唐揚げ

酢の物 牛タンの酢の物

お食事 岩手県産「銀河のしずく」の釜炊

き白飯

秋田名物いぶりがっこ

福島名物にしん山椒漬

赤出汁

水菓子 青森名物ブラウニー

「朝の八甲田」と季節の果物

先付 ほや貝とりんご菊花和え

前菜 秋の彩り五種

先吸い 青森名物

雲丹と鮑のいちご汁

造り 伊勢海老と旬魚五種

小鍋 秋田比内地鶏酒粕鍋 野菜

焼物 鮑のグラタン

替り鉢 烏賊そうめん

肉料理 山形県産米沢牛鉄板焼

蒸し物 雲丹茶碗蒸し

強肴 山形名物芋煮

揚げ物 松茸と海老の天婦羅

酢の物 牛タンの酢の物

お食事 岩手県産「銀河のしずく」の釜炊

き白飯

秋田名物いぶりがっこ

福島名物にしん山椒漬

赤出汁

水菓子 青森名物ブラウニー

「朝の八甲田」と季節の果物

※アレルギー対応は事前にご連絡ください。

当日は承れませんので予めご了承下さい。

※アレルギー対応は事前にご連絡ください。

当日は承れませんので予めご了承下さい。

