

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 雲丹と鮑のいちご汁】
- 【宮城県仙台名物牛タン焼】
- 【山形県産米沢牛鉄板焼】
- 【秋田名物きりたんぼ鍋】
- 【秋田比内地鶏酒粕鍋】
- 【山形名物芋煮】
- 【秋田名物稲庭うどん】
- 【鮎の柚香焼き】
- 【鮎のグラタン】
- 【あん肝ボン酢】
- 【雲丹茶碗蒸し】
- 【鱈の天婦羅】
- 【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】
- 【青森名物ブラウニー「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 2月29日(木)まで

旬の極 8,800円

前菜 冬の彩り四種

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 鰯の柚香焼き

替り鉢 秋田名物稻庭うどん

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 鱈の天婦羅

酢の物 サーモン錦紙巻き

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下さい。



匠の極 12,100円

前菜 冬の彩り五種

先吸い 青森名物

雲丹と鮑のいちご汁

造り 旬魚四種

小鍋 秋田名物きりたんぼ鍋

比内地鶏 野菜

焼物 鰯の柚香焼き

替り鉢 秋田名物稻庭うどん

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 鱈の天婦羅

酢の物 サーモン錦紙巻き

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下さい。



美の極 15,400円

華の極 18,700円

先付 ほやこのわた

先付 ほやこのわた

前菜 冬の彩り五種

前菜 冬の彩り五種

先吸い 青森名物

先吸い 青森名物

雲丹と鮑のいちご汁

雲丹と鮑のいちご汁

造り 旬魚五種

造り 伊勢海老と旬魚五種

小鍋 秋田比内地鶏鍋 野菜

小鍋 秋田比内地鶏鍋

焼物 帆立のグラタン

焼物 帆立のグラタン

替り鉢 秋田名物稲庭うどん

替り鉢 秋田名物稲庭うどん

肉料理 山形県産米沢牛鉄板焼

肉料理 山形県産米沢牛鉄板焼

蒸し物 雲丹茶碗蒸し

蒸し物 雲丹茶碗蒸し

強肴 山形名物芋煮

強肴 山形名物芋煮

揚げ物 大海老の天婦羅

揚げ物 蟹の天婦羅

酢の物 あん肝ポン酢

酢の物 あん肝ポン酢

お食事 岩手県産「銀河のしずく」の

お食事 岩手県産「銀河のしずく」の

釜炊き白飯

釜炊き白飯

秋田名物いぶりがっこ

秋田名物いぶりがっこ

福島名物にしん山椒漬

福島名物にしん山椒漬

赤出汁

赤出汁

水菓子 青森名物ブラウニー

水菓子 青森名物ブラウニー

「朝の八甲田」と季節の果物

「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。

※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。

当日は承れませんので予めご了承下さい。

