

# ご法要会席

大切な人と過ごすひとときを  
ホテル会場にておもてなし



※写真は秋の鯛と松茸づくしの会席

季節ごと旬の食材を取り入れた会席  
春夏秋冬で料理内容が変わります。

極<きわみ> 11,000円(税込)



全国の和牛のルーツともいわれる岡山特産千屋牛を使用した特別会席。  
ほどよい霜降りと赤身が特徴の逸品を是非お楽しみください。  
すき焼きにも変更できます。

雅<みやび> 14,300円(税込)



自家製ローストビーフと岡山名物祭り寿司が食べられる  
全10品。旬の食材を使ったリーズナブルな和食会席。

彩<いろどり> 6,600円(税込)



## 鬼楽の間

40名程度

箱膳をご注文のお客様は  
ホテル和室会場をご利用できます。  
箱膳で会場利用の場合、お吸物と  
茶碗蒸しを+770円にてお付け致します



## 洋風オードブル【団らん】

お子様にも喜んで頂けるように揚げ物をメインにした  
洋風メインのオードブル。

大サイズ<5~6人前> 9,900円(税込)



## 和風オードブル【おもてなし】

煮物や天麩羅、千屋牛の肉巻きや伊勢海老フライなど  
和食料理人がこだわり食材でひと手間かけたオードブル。

大サイズ<5~6人前> 13,200円(税込)



にぎり寿司盛り  
<3~4人前> 11,000円(税込)



おむすび巻き寿司盛り  
<5~6人前> 5,500円(税込)



助六パック  
990円(税込)



巻き寿司  
990円(税込)



## アレルギー食材の対応

アレルギーやご要望があるお客様は、お気軽に  
お申し出ください。

吉備高原リゾートホテル

Kibikougen Resort Hotel

岡山県加賀郡吉備中央町吉川4860-6(きびプラザ内)

※数量にもよりますがご予約・ご注文はお渡し時間の2時間前迄とさせていただきます。  
※季節により料理内容・容器が多少変わる場合がございますのでご了承ください。

ご予約専用ダイヤル  
0866-56-7170

<https://kibikougen-resort.com>

※アレルギーやご要望などございましたら、御注文時にお伝えください。  
※3Fフロントにて受渡。クレジットご利用頂けます。