

お子様の成長を願う大切な行事 浦和椿山荘七五三会食プラン

浦和ワシントンホテル(さいたま市浦和区高砂・総支配人 小林隆太)は、12階レストラン「浦和椿山荘」にて地元埼玉県の皆様をはじめ、県外からお見えになるお客様に対し、「七五三会食プラン」を2021年10月2(土)から2021年11月28日(日)迄販売いたします。

浦和ワシントンホテルはJR浦和駅から徒歩3分の場所に位置し、地元で「つきのみや」の愛称で親しまれている「調神社」より徒歩約5分と程近く、七五三詣のご参拝を終えられた後のご会食に最適です。

お子様の健やかな成長を祝い、将来の幸せを願う七五三。記念すべき最良の日になるよう、ホテルならではのきめ細かいサービスと、美味しいお料理でご家族のお喜びの日をサポートいたします。

本プランのコース料理には、小鯛寿司や海鮮陶板焼きなどの彩り豊かで華やかなメニューを盛り込んでおります。12階からの眺望を楽しみながら、お子様の思い出にのこる大切なひと時を浦和椿山荘でお過ごしください。

2021年10月2日(土)～2021年11月28日(日)

水曜日～金曜日・土曜日 17:00～20:00(L.O)
土曜日・日曜日・祝日 11:30～13:30(L.O)

七五三会食プラン【みやび】 10,500円 (サービス料・消費税込み)



小鯛、鮑、伊勢海老、国産牛など、目出度く、また秋ならではの美味しさも充実のプラン

- 【前菜】 小鯛寿司 紅白膾 子持ち昆布
梅貝旨煮 日の出海老 他二種
- 【椀物】 蛤真丈 紅白短冊 白髪葱 金箔 木の芽
- 【造り】 鮑 鮪 ボタン海老 他二種 妻一式
- 【焼物】 伊勢海老黄金焼 紅白初神
- 【煮物】 米茄子の鴨炊き 葱 糸賀喜 針唐辛子
- 【台の物】 国産牛陶板焼 野菜 卸しポン酢
- 【酢の物】 帆立焼霜 若芽 蛇腹胡瓜 針生姜 土佐酢
- 【食事】 イクラばらちらし寿司 赤出し
- 【食後】 果物 ミニケーキ アイスクリーム

七五三会食プラン【かがやき】 8,500円(サービス料・消費税込み)

海鮮陶板焼き、甘鯛松笠揚げなど、目にも鮮やかなプラン

- 【前菜】 小鯛寿司 紅白膾 子持ち昆布 他二種
- 【椀物】 蛤吸い 紅白短冊 白髪葱 金箔 木の芽
- 【造り】 鮪 アオリ烏賊 甘海老 妻一式
- 【台の物】 海鮮陶板焼 白髪葱 海老 帆立 野菜
- 【煮物】 米茄子の鳴炊き 葱 糸賀喜 針唐辛子
- 【揚物】 甘鯛松笠揚げ 慈姑 獅子唐 レモン
- 【食事】 赤飯 香の物 赤出し
- 【食後】 果物 アイスクリーム



七五三会食プラン【お子様】 3,850円(サービス料・消費税込み)

この日のことを、いつか思い出してくれますように

- 【祝肴】 小鯛姿焼き 紅白初神
- 【野点】 ハンバーグ ポテトフライ 鶏唐揚げ
出し巻玉子 海老と野菜の天婦羅
鮪と甘海老のお造り
- 【温物】 茶碗蒸し
- 【食時】 イクラばらちらし寿司 お吸い物
- 【デザート】 バニラアイス 果物 ミニケーキ



※写真はイメージでございます。

※食物アレルギーのあるお客様は、ご予約時にお申し出ください。

※営業日および営業時間を変更する場合がございます。

※個室をご希望のお客様は、ご予約時にお問合せください。

※従業員の検温・マスク着用、館内のアルコール消毒、フィジカルディスタンスの確保など
新型コロナウイルス感染防止対策を行っております。

ご予約: 浦和椿山荘予約担当 電話 048-825-4344

プランURL: <https://washington-hotels.jp/urawa/restaurant/restplan/>

【お問い合わせ】

浦和ワシントンホテル

さいたま市浦和区高砂 2-1-19 電話 048-825-4001 FAX048-825-4002

URL: <http://washington-hotels.jp/urawa/> MAIL: webmaster@urawa-wh.com

担当 佐々木 完