

団体様用ご夕食お献立

## カナダの味覚重ね 四季御膳

座付き 冷奴

一の重 アトランティック鮭と鯖のお造り

二の重 アラスカ銀だら幽庵焼き

三の重 揚げたての天ぷら

ご 飯

香の物

お 椀 信州みそ仕立て

甘 味 抹茶アイスクリーム

御料金 五十カナダドル (税金、サービス料別)

お刺身、焼き物、揚げ物を揃え他三段重ねのお弁当です。こちらのコースにつきましてはダイニング席を  
をご用意させていただきます。

たらばな

## 橘コース

鉄板焼き

座付き 冷奴

鉄板焼き 特選サーロインステーキ (四オンス)

北大西洋産帆立貝、海老 つけだれ二種

椎茸、玉ねぎ、ズキニなどの焼き野菜、

ご 飯

香の物

お 椀 信州みそ仕立て

甘 味 抹茶アイスクリーム

御料金 四一カナダドル (税金、サービス料別)

こちらのコースにつきましてはコックがお客様の目の前で調理をいたします鉄板焼きテーブル席をご用意  
いたします。

- エージェント様のご予算によりお料理内容につきましては調整が可能です。
- アレルギーのお客様や食事制限をされておられるお客様がツアーの中にいらした場合は前日までにご連絡いただけましたら、ご調整いたします。また旅行中に体調を崩されたお客様にはおかゆや軽い麺類などのご用意も可能です。
- お問い合わせは直接ウエスティンプリンスホテルトロント レストラン桂  
電話 416-444-2511 内線 5262 または

Eメール [Katsurachef@torontokatsura.com](mailto:Katsurachef@torontokatsura.com) で承ります。

ウエスティンプリンスホテルトロント レストラン「桂」料理長 棚橋則之