

お膳メニュー



◇ 鯛釜飯・刺身御膳 4,500 円
(先附・吸物・煮物・茶碗蒸し・水菓子)



◇ 寿司御膳 4,800 円
(先附・吸物・煮物・天ぷら・茶碗蒸し・水菓子)

◇ お子様膳 2,500 円



◇ 鯛釜飯・天ぷら御膳 3,800 円
(先附・吸物・煮物・茶碗蒸し・水菓子)



◇ すき焼き御膳 5,500 円
(先附・白ご飯・シャーベット)

◇ 牛しゃぶ御膳 5,000 円
(先附・白ご飯・シャーベット)

◇ 牛フィレ肉ステーキ御膳 5,000 円
(先附・わかめスープ・野菜サラダ・白ご飯・漬物・水菓子)

上記の金額は税金・サービス料込みの価格です。

郷土料理

◇ いぎす豆腐 900 円

◇ せんざんき 800 円

◇ じゃこ天 700 円

ご飯 ◆鯛釜飯・穴子釜飯

蛸釜飯・浅利釜飯
(吸物、香物付) 各 2,200 円

単品メニュー

◇ 刺身盛り合わせ 4,500 円

◇ 天婦羅盛り合わせ 3,000 円

デザート

◇ アイスクリーム (バニラ・抹茶) 600 円

◇ ぜんざい 1,000 円

◇ シャーベット (季節のシャーベット) 600 円

◇ あんみつ 800 円

その他単品メニューもございます。お気軽に係員までお問い合わせください

上記の金額は税金・サービス料込みの価格です。



日本料理
伊予路
いよじ

期間 12月28日～12月31日

会席料理



◆ 師走会席 10,000円

期間 12月28日～12月31日

●ランチタイムはご予約時のみ

- 先 附／蟹入り小茶碗蒸し
- 前 菜／五 種
- 造 り／三 種
- 煮 物／今治国際ホテル名物 鯛鰻頭
- 焼 物／寒鰯西京焼き
- 台 物／鴨 鍋
- 御 飯／鯛 飯
- 香の物／三 種
- 止 椀／赤出汁
- 水菓子／自家製 愛宕干し柿

期間 1月1日～1月5日

会席料理



◆ お正月会席 10,000円

期間 1月1日～1月5日

●ランチタイムはご予約時のみ

- 先 附／小茶碗蒸し
- 前 菜／七 種
- 造 り／二種・福刺し
- 煮 物／伊代美人と煮穴子
- 焼 物／柚子釜焼き
- 台 物／黒毛和牛すき焼き
- 御 飯／蒸籠蒸し
- 小吸物／蛤潮仕立て
- 水菓子／紅まどんな

会席料理



◆ 鯛づくし会席 10,000円

●ランチタイムはご予約時のみ

- 先 附／五種
- 造 り／氷盛（鯛）
- 煮 物／鯛荒炊き
- 揚 物／鯛天婦羅
- 台 物／鯛しゃぶ
- 御 飯／鯛土鍋炊き
- 香の物／三種
- 椀 物／鯛潮仕立て
- 水菓子／季節の果物

※12月31日は赤出汁を年越しそばへ変更いたします。

上記の金額は税金・サービス料込みの価格です。

上記の金額は税金・サービス料込みの価格です。

上記の金額は税金・サービス料込みの価格です。