

地元の素材が自慢の  
会席料理

2020年春  
(2月~4月)  
プレミアムプラン



飲み放題付

¥8,200 (税込)

※レストランでのご利用は ¥7,700 (税込)

ビール・焼酎・ワイン・日本酒・  
ハイボール・ノンアルコールビール  
ジュース・ジンジャー・ウーロン茶

温暖な気候に  
恵まれた  
「晴れの国おかやま」に  
昔から伝わる特産品と、  
今話題の食材を  
コラボレーション  
させました。  
地の恵みに感謝しながら、心を込めて  
創り出した会席料理をお楽しみください。



和食料理長 長野 稔晴

- ・宴会場を3時間無料
- ・日本酒は地酒「極聖」をご用意
- ・アフターコーヒーサービス

# 「花酔会席」 プラン

お祝いの会、送別会、歓迎会・・・大切な方を招いてのお食事会におすすめします

- 食前酒  
白ワイン
- 先付  
白葡萄酒
- 煮物  
旬と海老 木の芽マヨネーズ掛け  
油目 梅肉薄葛仕立  
里庄町特産まこもたけ
- 造り  
旬の三種盛合わせ
- 焼物  
焼物八寸  
トラウトの西京白酒焼  
津山市郷土料理そずり鍋  
国産牛肉 岡山パクチャー  
連島牛蒡笹がき
- 焚合せ  
芋 蛸 南瓜 道明寺餡かけ
- 蒸物  
黄ニラと桜海老たつぷりの茶碗蒸し
- 留碗  
赤出汁
- 食事  
ちらし寿司
- デザート  
季節のフルーツとスイーツ



※写真はイメージです。メニュー内容は変わる場合もございます

『晴れの国おかやま』 今、話題の食材

ヘルシーです  
津山市の郷土料理  
『そずり鍋』



「岡山パクチャー」  
アンチエイジング効果で  
人気上昇中。「岡山パク  
チャー」はマイルドで  
食べやすいのが特徴です。



「連島牛蒡」  
品質面では全国トップク  
ラス。ミネラルが豊富で、  
アクが少なく肉質が柔ら  
かで甘みがあるのが特徴  
です。



「黄ニラ」  
生産量全国一位。甘い香  
りと独特の風味。シャキ  
シャキとした食感が特徴。  
血液サラサラ効果も注目  
されています。



「マコモタケ」  
イネ科の多年草「マコモ」  
の茎の肥大化した部分を  
さし、タケノコのような  
食感。里庄町が特産化を  
進めています。

骨の周りの肉をそぎ落とし  
(津山の方言でそずって)  
使うことから  
この名がついたそうです。  
醤油ベースの出汁に  
濃厚な旨みが溶け出しています。  
後口のさっぱりしたヘルシー鍋です。



Active City Hotel  
サン・ピーチ OKAYAMA  
岡山市北区駅前町2丁目3-31

ご予約はお早めに... TEL.086-225-0631  
FAX.086-222-6901 <http://www.sunpeach.jp>