



# 日本料理「有馬」 個室プランお献立

## Japanese Restaurant ARIMA Private Room Plan Menu

綾  
Aya

前菜	季節の和え物や珍味
椀物	季節の椀物
造里	本日のおすすめ
合肴	本日の煮物(又は焼物)
中皿	本日の肉料理
強肴	本日の揚げ物(又は鉢物)
食事	白米(おすすめ銘柄米) 香の物
留椀	赤出汁
甘味	自家製蕨餅

Appetizer	Seasonal Delicacies
Wanmono	Seasonal Dish in a Small Bowl
Sashimi	Today's Recommended Sashimi
Aizakana	Today's Simmered Dish (or Steamed Dish)
Nakazara	Today's Meat Dish
Shiizakana	Today's Fried Dish (or Dish in a Bowl)
Rice	Steamed Rice (Recommended Brand Rice) and Pickles
Soup	Red Miso Soup
Dessert	Homemade "Warabi-mochi"

※食材の入荷状況により、料理内容が変更になる場合がございます。

※All menu items are subject to change according to purchase availability.



# 日本料理「有馬」 個室プランお献立

## Japanese Restaurant ARIMA Private Room Plan Menu

### 霞 Kasumi

前菜	季節の和え物や珍味
椀物	季節の椀物(又は野菜摺り流し)
造り	本日のおすすめ
合肴	本日の焼物(又は蓋物)
中皿	黒毛和牛フィレステーキ(40g)添え野菜
鉢物	本日の鉢物
食事	本日の色ご飯 香の物
留椀	赤出汁
水物	季節の果物
甘味	自家製蕨餅

Appetizer	Seasonal Delicacies
Wanmono	Seasonal Dish in a Small Bowl (menu may vary)
Sashimi	Today's Recommended Sashimi
Aizakana	Today's Grilled Dish (menu may vary)
Nakazara	Kuroge Wagyu Tenderloin Steak (40g) with Vegetables
Hachimono	Today's Dish in a Bowl
Rice	Steamed Rice of the Day with Pickles
Soup	Red Miso Soup
Fruit	Seasonal Fruit
Dessert	Homemade "Warabi-mochi"

※食材の入荷状況により、料理内容が変更になる場合がございます。

※All menu items are subject to change according to purchase availability.