



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	黒毛和牛ロースト 添え野菜
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 Grilled Dish)
Nakazara	Roasted Kuroge Wagyu with Vegetables
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
造里	本日のおすすめ
合肴	本日の蒸し物
中皿	黒毛和牛フィレスステーキ(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
Sashimi	Today's Recommended Sashimi
Aizakana	Today's Steamed Dish
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.