

# DINNER COURSE

ディナーコース

北海道の厳選素材の美味しさを  
多彩なお料理で堪能いただける  
ディナーコースです。

<3日前までの予約制> 5名様より承ります  
<Please reserve at least three days in advance.>  
Minimum 5 people

ご利用時間 Open 5:30PM-9:00PM



- 前 菜 季節の前菜三種盛り合わせ
- 刺 身 旬の鮮魚盛り合わせ 芽物一式
- 焼 物 旬魚の焼物又は煮物
- 蒸し物 ふわふわ海老真丈の沢煮仕立て  
三葉 刻み柚子
- 鉢 肴 若鶏と菜の花の味噌クリーム焼き
- 酢の物 海の幸のサラダ仕立て  
柚子の香味ドレッシング
- 食 事 自家製十割蕎麦
- 甘 味 季節の甘味

Appetizer/Sashimi/Grilled food/Steamed food  
Side dish/Pickled dish/Soba/  
Seasonal dessert

## 【和食】四季彩 Shikisai コース 全8品

【 Japanese food 】 SHIKISAI Course [a eight-course dinner]

お一人様 **¥5,000** (税込5,500円)  
For 1 person 5,500yen (tax included)

## 【和食】特選 四季彩コース

【 Japanese food 】 SHIKISAI Special Course

お一人様 **¥8,000** (税込8,800円)  
For 1 person 8,800yen (tax included)

ご予算・ご要望に応じてコース料理を承ります。  
お気軽にご相談ください。

海の幸と様々な野菜のサラダ仕立て  
Seafood Salad

貝浅蛸と海老のサフランスープ  
Saffron soup with clam and shrimp

メイン



北海道産霜降り牛  
サーロインのグリル  
Hokkaido Marbled Beef  
Grilled sirloin



オマール海老と  
帆立貝のXO醬炒め  
Stir-fried lobster and  
scallop with XO sauce

FOUR POINT 寿司ロール

FOUR POINT Sushi Roll

冷たい自家製十割そば  
Cold Soba

食後のデザートとコーヒー  
Dessert and Coffee



## 【和洋】フォーポイントコース

【 Japanese & Western 】 FOURPOINT Course [a six-course dinner]

お一人様 **¥5,000** (税込5,500円)  
For 1 person 5,500yen (tax included)

※仕入状況により内容が変わる場合がございます。  
※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声掛けください。  
※Please note the menus are subject to change due to product availability.  
※If you have food allergy, please inform the staff.

FOUR POINTS  
BY SHERATON

〒040-0063 北海道函館市若松町14番10号  
Phone: (0138) 27 8220 [レストラン直通]