

1週間前
まで
要予約

4名様
以上

Spring Bistro Plan

春のビストロプラン

2026
3.3 tue -
5.30 sat
17:30 - 20:00
(日・月曜夜休業)

レストランモナミから
春の彩り、ごきげん仕立て。

お料理内容(5品)

- 新玉葱とサーモンのタルタル ミモザのサラダを添えて
- クラムチャウダーの洋風茶碗蒸し
- プロバンス風桜美豚のグリエ ローズマリー風味
- 春野菜のアマトリチャーナ
- フランボワーズと抹茶の2色ムース



お一人様
(税・サービス料込)

¥3,700

90分
飲み放題

ビール(生・瓶)／サワー各種／
焼酎／ウイスキー／日本酒／
ノンアルコール／ワイン(赤・白)／
ソフトドリンク各種

お一人様
(税・サービス料込)

¥2,300

120分の場合

¥2,700
(税・サービス料込)

※料理内容は仕入れ状況によって変更になる場合がございます ※写真はイメージです



地元の食文化を伝えるレストランでおいしい朝食を

庄内産の食材・食品にこだわった地産地消のバイキングです。

時間 6:30～9:30(受付終了9:00)

料金 大人(中学生以上)..... ¥2,000(税込)
小学生..... ¥1,000(税込)
0歳～小学生未満..... 無料

宿泊以外の
お客様もご利用
いただけます

各種ご宴会等承ります

東京第一ホテル鶴岡では、ご利用人数に合わせて様々なスタイルの会場をご提案しています。
飲食の有無を問わずご利用可能です。まずは下記までお気軽にご相談ください。

ご法要

会議

歓送
迎会

祝賀会

研修

鳳凰の間

福寿の間 / 慶寿の間

