

# 和室宴会場 献立

和食のご予約は二名様より  
お願い申し上げます。

## すきやき

お通し  
お造り  
すきやき  
和牛ロース肉 野菜  
ごはん 味噌汁 香の物 果物  
一五、四〇〇円  
(当日一七時〇〇分迄のご予約)

## うどん数寄

お通し  
お造り  
うどん数寄  
鶏肉 タラバ蟹 貝類 海老 竹輪  
はんぺん 粟麩 揚 湯葉もち 野菜  
ごはん 味噌汁 香の物 果物  
一四、三〇〇円  
(三日前迄のご予約)

## 川奈ささ鍋

お通し  
お造り  
川奈ささ鍋  
和牛ロース肉  
きしめん 野菜  
※日本酒とスープで炊きあげます。  
ごはん 味噌汁 香の物 果物  
一七、六〇〇円  
(当日一七時〇〇分迄のご予約)

## 富貴寄鍋

お通し  
お造り  
富貴寄鍋  
魚三種類 貝類 鶏肉 海老 野菜  
ごはん 味噌汁 香の物 果物  
一七、六〇〇円  
(三日前迄のご予約)

## 会席料理

花 一九、八〇〇円  
月 二五、三〇〇円  
雪 三〇、八〇〇円  
(三日前迄のご予約)

## 魚数寄

お通し  
お造り  
魚数寄  
魚五種類 海老 貝類 タラバ蟹  
きしめん 野菜  
ごはん 味噌汁 香の物 果物  
二二、〇〇〇円  
(三日前迄のご予約)

## 磯料理

先附  
前菜  
磯物台盛  
活伊勢海老 活鮑 さざえ  
お造り  
焼肴  
煮物 野菜  
ごはん 味噌汁 香の物 果物  
一九、八〇〇円  
(三日前迄のご予約)

※一〇月～三月末まで

※表記料金にはサービス料、消費税が含まれます。  
※食材によるアレルギーなどございましたら、  
予め係りへお申し付けください。  
※仕入れの状況により、食材・メニューに  
変更がある場合がございます。

追加ラストオーダー 二〇時三〇分  
クローズ 二一時〇〇分