

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