



季節会席

季節会席

季節会席

一人前 **舞** 4,000円 (税込4,400円)



会席宴会

旬と産地を吟味した食材と
職人の技が光るお料理で
お客様を心からおもてなし致します。

四季の食材を職人の技と心で引き立たせた
料理長おすすめ季節会席
特別会席コース
花鳥風月
一人前 **5,580円** (税込 6,138円)

◆前菜 ◆椀物 ◆お造り4種 ◆寄せ小鍋 ◆おぼろ ◆焼物
◆揚物 ◆釜飯 ◆赤だし ◆季節の果物
※特別会席は調理長が献立を作成いたします。

- 《献立》
- ◆胡麻豆腐
 - ◆丸十レモン煮 枝豆
 - ◆お造り2種盛合せ
 - ◆鶏つくね白湯小鍋
 - ◆中華麺
 - ◆獅の柚庵焼き
 - ◆牡蠣フライ
 - ◆季節の炊き込み
 - ◆味噌汁 ◆香の物
 - ◆季節のアイス

上会席

花友禅

はなゆうぜん

一人前 **4,280円** (税込 4,708円)

- 《献立》
- ◆あん肝ボン酢
 - ◆お造り3種盛合せ
 - ◆鯛白子赤わん蒸し
 - ◆牛すき小鍋
 - ◆獅の田楽焼き
 - ◆公魚の天麩焼き
 - ◆季節の炊き込み
 - ◆味噌汁 ◆香の物
 - ◆季節のアイス

- 《献立》
- ◆前菜3種
 - ◆お造り4種盛り
 - ◆季節の煮物
 - ◆椀蕎麦
 - ◆黒毛和牛鉄板焼き
 - ◆大海老天ぷら
 - ◆季節御飯
 - ◆味噌汁 ◆香の物
 - ◆季節の果物

90分 飲み放題 コース料金 **1,500円** (税込 1,650円)
+お一人様

- 瓶ビール ●日本酒 ●カクテル
- ハイボール ●ソー
- ソフトドリンク、など



大皿宴会

お一人様 **賑** 3,280円 (税込 3,608円)

大皿コース

- 前菜2種
- お造り3種
- 椀蕎麦
- 網の荒煮
- 天婦羅盛り合せ
- チラシ寿司
- 味噌汁
- シャーベットの



お一人様 **篝火** 3,780円 (税込 4,158円)

大皿コース

- 前菜2種
- お造り4種
- 十槍烏賊姿造り
- 豚しゃぶ小鍋
- 椀蕎麦
- 季節の魚田菜
- 串揚げ4種
- 六子・巻き寿司盛合せ
- シャーベットの

※宴会コースは2日前までのご予約をお願いいたします。 ※2名様より承ります。