

慶びのときいつまでも  
心に残る祝いの席

お顔合わせ、ご結納  
ご披露宴、記念日

長寿のお祝いやお誕生日など  
お慶びの思いをこめたお祝膳で  
楽しいひとときを  
お過ごしくださいませ



写真はイメージです

お祝い懐石

7000円(税別)より

詳しいお献立内容は、  
ご予約の際にお問い合わせくださいませ。



※3日前までにご予約ください。  
※お子さま料理はご相談くださいませ。  
※通常のコース内容で敷き紙や箸置き等をお祝い用に変える事もできます。  
※お祝い懐石には【祝肴】といたしまして、小鯛金銀焼、伊勢えび黄金焼、大鯛金銀焼もご用意できます。ご相談くださいませ。

心をこめて

ご用意いたします

飲み放題(2時間制)  
各種コース料理に

プラス2000円(税別)

5名さまより承ります。

- 対象ドリンク
- ・瓶ビール(熟撰)
  - ・日本酒(熱燗・冷酒)
  - ・グラスワイン(赤・白)
  - ・麦焼酎(ロック・水割り・お湯割り)
  - ・コーラ
  - ・ジンジャーエール
  - ・オレンジジュース
  - ・ウーロン茶

飲み放題(2時間制)

各種コース料理に

プラス2500円(税別)

5名さまより承ります。

- 対象ドリンク
- ・瓶ビール(熟撰)
  - ・日本酒(熱燗・冷酒)
  - ・グラスワイン(赤・白)
  - ・麦焼酎、芋焼酎
  - ・(ロック・水割り・お湯割り)
  - ・ウイスキー
  - ・(ロック・水割り・お湯割り・炭酸割り)
  - ・ノンアルコールビール(ドライゼロ)
  - ・コーラ
  - ・ジンジャーエール
  - ・オレンジジュース
  - ・ウーロン茶

お祝い懐石おしながき 2019年 弥生

お祝い懐石 七〇〇〇円税別

- 祝杯
- 先付 お祝い肴五種盛合せ
- 煮物椀 海老真蒸 紅白結び 神馬草
- 向付 本日のお造り盛合せ
- 祝い膳 鯛金銀焼 赤飯 稲穂 紅白なます
- 強肴 海老と白魚の 変り揚げ 野菜天ぷら 塩 レモン
- 鉢物 筍土佐煮 若布 木ノ芽
- お食事 筍ごはん 香の物 留椀
- 水物 果物盛合せ 甘味 お薄

お祝い懐石 八〇〇〇円税別

- 前菜 お祝い肴五種盛合せ
- 煮物椀 海老真蒸 紅白結び 神馬草
- 向付 本日のお造り盛合せ
- 祝い膳 伊勢海老黄金焼 赤飯 稲穂 紅白なます
- 口替り 帆立貝柱 九条葱 人参 辛子酢味噌
- 強肴 黒毛和牛と 餅麩照焼 彩り野菜
- 鉢物 筍土佐煮 若布 木ノ芽
- お食事 鯛筍ごはん 香の物 留椀
- 水物 果物盛合せ 甘味 お薄

お祝い懐石 一〇〇〇〇円税別

- 祝杯
- 前菜 お祝い肴七種盛合せ
- 煮物椀 京の白味噌仕立て 海老真蒸 紅白結び
- 向付 本日のお造り盛合せ
- 祝い膳 大鯛金銀焼 赤飯 稲穂 紅白なます
- 強肴 蒸しあわび 若布 人参 生姜酢
- 焼物 黒毛和牛石焼 彩り野菜
- 鉢物 筍土佐煮 若布 木ノ芽
- お食事 鯛筍ごはん 香の物 留椀
- 水物 果物盛合せ 甘味 お薄



お献立内容は仕入により変更になる場合がございます。