和洋会席



和洋会席 おひとり様 5,500円(税抜5,000円)

- ■オードブル取り合わせ(和洋)
- 鮪と新鮮魚介のお刺身
- ■旬魚と真丈のわかめ蒸し銀餡かけ
- 牛ロース肉の陶板焼き 焼き野菜添え
- ■にぎりと細巻き寿司
- ■茶碗蒸し ■揖保の糸にゅうめん ■デザートとフルーツ

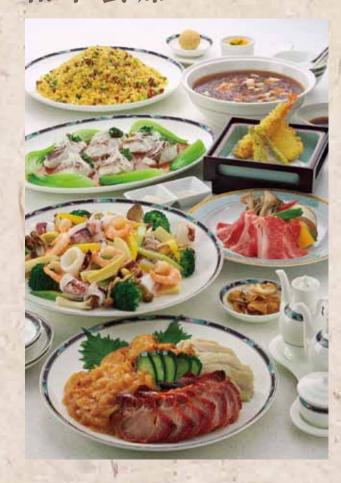
和洋会席 やしー おひとり様 7,700円(税抜7,000円)

- ■季節の先付け、小鉢一品 ■オードブル取り合わせ(和洋)
- ■天使の海老と新鮮魚介のカルパッチョ風お造里
- ■朝焼穴子の茶碗蒸し
- ■ロブスターグラタンとエルドラッド彩り野菜添え
- ■国産牛の陶板焼き 焼野菜添え 江戸前にぎり寿司
- ■季節のお吸物 ■デザートとフルーツ

和洋会席 おしょり様 11,000円(税抜10,000円)

- ■季節の先付け、小鉢一品 ■オードブル取り合わせ(和洋)
- ■真鯛と新鮮魚介のお造里7種盛
- ■旬魚の道明寺蒸しわかめとズワイガニ飾り
- ■煮穴子の一本焼きポートワインソース茄子のコンフィ添え
- ■国産黒毛和牛の陶板焼き 焼野菜添え
- ■江戸前にぎり寿司 ■季節のお吸物 ■デザートとフルーツ

和中会席



中華会席 1 - きり - おひとり様 5,500円(税抜5,000円)

- ■中華前菜三種盛 ■蟹肉入りとろみスープ
- (※) 飲茶二種と蒸し野菜セイロ盛り
- ■バナメイ海老の本格チリソース■桂林特製香港酢豚
- ■炒飯 ※ お漬物 ※ デザートー品

- ■広東風焼き物入り前菜四種
- ■ズワイ蟹肉とフカヒレ入りとろみスープ
- ■季節の食材を使った炒め物 ※ 天婦羅盛り合わせ
- ■旬魚切り身の蒸し物~香り豊かな特製醤油で~
- ■≪牛肉の陶板焼き
- ■炒飯 (※) お漬物 (※) デザートニ品

和中会席 - かえで - おひとの様 11,000円(税抜10,000円)

- ■広東風焼き物入り前菜四種
- ■フカヒレ尾ビレの姿煮込み旬野菜添え
- ■季節の食材を使った炒め物 ※ 天婦羅盛り合わせ
- ■旬魚切り身の蒸し物~香り豊かな特製醤油で~
- ■総料理長特選黒毛和肉の柔らか煮込み
- ※ 季節の飯物 ※ お漬物 ※ デザートニ品
- お料理は「大皿料理」でのご提供となります。(※)のお料理は個人盛り

和洋会席



和洋会席 - くすのき - おひとり様 5,500円(税抜5,000円)

- ■食前酒
- ■先付三種 ■お造里四種
- ■煮物小鉢
- ■小鍋蒸し
- ■揚げ物
- 和洋会席 ポームじー おひとり様 7,700円(税抜7,000円)

■揚げ物

■季節の釜飯

■香の物

- ■食前酒 ■先付三種
- ■お造里四種
- ■茶碗蒸し ■煮物
- ■酢物 ■止椀 ■季節の釜飯 ■香の物
- ■陶板焼き ■甘味

和洋会席 -つばき-おひとり様 11,000円(税抜10,000円)

■播州寿司

- ■食前酒 ■季節の前菜八寸 ■季節の土瓶蒸し
- ■お造里五種
- ■和牛ステーキ

偲び膳 故人様をお偲びし、 感謝の意を込めて。



3,300円(税抜3,000

フリードリンク (おひとり様価格)

1,500円(税抜1,364円) 烏龍茶・オレンジジュース・コーラノンアルコールビール・コーヒー 2,500円(税抜2,273円)ビール・焼酎・耐ハイ・日本酒ハイボール・ソフトドリンク・コーヒー

法宴会場

人数に合わせて小会場から大会場までご用意させていただきます。







※写真はイメージです。 ※料理メニューは、季節により内容が異なる場合がございます。