

和洋会席



和洋会席 萩 - はぎ - 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)
- 鮓と新鮮魚介のお刺身
- 旬魚と真丈のわかめ蒸し銀鮓かけ
- 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 ■ 掛保の糸にゆうめん ■ デザートとフルーツ

和洋会席 檜 - かし - 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り
- 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 桃 - もも - おひとり様 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り 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

和中全会席



中華会席 桐 - 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
- パ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 ■ (※) デザート一品

和中全会席 蘭 - らん - おひとり様 7,700円 (税抜7,000円)

- 広東風焼き物入り前菜四種
- ス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 ■ (※) デザート二品

和中全会席 楓 - かえで - おひとり様 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～
- (※) 料理長特選黒毛和肉の柔らか煮込み
- (※) 季節の飯物 ■ (※) お漬物 ■ (※) デザート二品

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 楠 - くすのき - おひとり様 5,500円 (税抜5,000円)

- 食前酒
- 先付三種
- お造り四種
- 煮物小鉢
- 小鍋蒸し
- 揚げ物
- 酢物
- 止椀
- 季節の釜飯
- 香の物
- 甘味

和洋会席 藤 - ふじ - おひとり様 7,700円 (税抜7,000円)

- 食前酒
- 先付三種
- お造り四種
- 茶碗蒸し
- 煮物
- 陶板焼き
- 揚げ物
- 酢物
- 止椀
- 季節の釜飯
- 香の物
- 甘味

和洋会席 椿 - つばき - おひとり様 11,000円 (税抜10,000円)

- 食前酒
- 季節の前菜八寸
- 季節の土瓶蒸し
- お造り五種
- 煮物
- 和牛ステーキ
- 信州蒸し
- 揚げ物
- 酢物
- 止椀
- 播州寿司
- 甘味

お子様ランチ

2,420円 (税抜2,200円)



偲び膳

3,300円 (税抜3,000円)



故人様をお偲びし、感謝の意を込めて。

フリースドリンク

(おひとり様 / 税別)

1,100円 (税抜1,000円) ソフトドリンク・コーヒー

1,650円 (税抜1,500円) ビール・ノンアルコールビール

1,980円 (税抜1,800円) ビール・ノンアルコールビール・焼酎

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。