

宴会 お料理

お献立

……会席料理……

¥9,680

(税・奉仕料抜価格 ¥8,000)

前菜
胡麻豆富 いくら 土佐醤油 山葵

御椀
海老真丈 人参 鶴菜 青柚子

御造
鯉タタキ 石鰯 薬味

炊合
牛頬肉の煮込 旬菜

冷鉢
冷茶碗蒸し

御食事
穴子の炊き込み御飯
木の芽 清汁 香の物

甘味
豆乳 パンナコッタ マンゴー

¥15,730

(税・奉仕料抜価格 ¥13,000)

前菜
水雲 雲丹 芽葱
蛸柔らか煮
胡麻豆富 いくら 土佐醤油 山葵

御椀
海老真丈 人参 鶴菜 青柚子

御造
鯛 鮪 鱧梅肉

焼物
甘鯛松笠焼き
はじかみ 蓮根 酢橘

進肴
和牛炙り焼き 旬菜

御食事
鯛茶漬け 出汁 香の物

甘味
黄色い果実の蜜漬け

¥21,780

(税・奉仕料抜価格 ¥18,000)

前菜
稚鮎唐揚げ
牛と雲丹のお寿司仕立て
蛸柔らか煮
胡麻豆富 いくら 土佐醤油 山葵

御椀
のどぐろ 人参 鶴菜 青柚子

御造
鯛 鮪 鱧梅肉

焼物
イセエビの雲丹味噌焼き
はじかみ 蓮根

進肴
飛騨牛の炙り焼き 旬菜

口直
水雲 蟹

御食事
一色産鰻御飯
清汁 香の物

甘味
静岡産メロン ミルクアイス



■別途会場費242円(税・奉仕料込価格/2時間分)を頂戴いたします。 ■ご夕食時は別途飲み放題をお選びいただいております。(税・奉仕料込価格 3,630円～) ■税率は実施日時点の法定税率に準じます。 ■20名様より水鏡の間・新用亭にてご利用いただけます。
■季節や食材入荷の兼ね合いにより、予告なく内容・品数は変更いたします。 ■画像はイメージでございます。 ■芸舞妓や装花、花束の手配も承っております。 ■ご利用日・会場により最低利用料金が異なります。詳細はお問合せください。

お飲み物

…… 飲み放題 ……

¥1,210

(税・奉仕料抜価格 ¥1,000)

柚子ソーダ

ジンジャーエール

グレープフルーツジュース

リーフワイン (東方美人)

豆茶

烏龍茶

※ご昼食時のみご利用可

.....

・ソフトドリンク 1杯 600円

・アルコールドリンク 1杯 900円

※ご昼食時のみご利用可

※税・奉仕料込

¥3,630

(税・奉仕料抜価格 ¥3,000)

乾杯酒：酒杯

ビール／ノンアルコールビール

白ワイン／赤ワイン

日本酒：

河文白(純米)

河文朱(燗)

芋焼酎：黒霧島(宮崎)

麦焼酎：いいちこ(大分)

ウイスキー

梅酒

レモンサワー

柚子ソーダ

ジンジャーエール

グレープフルーツジュース

烏龍茶

¥6,050

(税・奉仕料抜価格 ¥5,000)

乾杯酒：酒杯

ビール／ノンアルコールビール

スパークリングワイン：

日本のあわ 甲州&シャルドネ

白ワイン：

シャトーメルシャン 甲州

赤ワイン：

シャトーメルシャン マスカットベリーA

日本酒：

河文黒(純米吟醸)

河文朱(燗)

芋焼酎：伊佐美(鹿児島)

麦焼酎：佐藤(鹿児島)

ウイスキー：角

梅酒

レモンサワー

柚子ソーダ

ジンジャーエール

グレープフルーツジュース

リーフワイン(東方美人)

烏龍茶

