伝統と笑顔が紡ぐ、素敵な一日を。 お子様の成長を祝う、特別な瞬間を。

# 祝七五 ご利用特別企画

2025年

9月2日~ 11月30日迄

要予約 当日予約もOK

七五三のお祝いでご利用のお客様限定特別企画

大人の方は人数分のお料理を下記よりお選びください。 【お昼限定】

·四季彩会席(土·日·祝は大広間限定となります。)

・旬彩箱膳ランチ(平日限定となります。)

【会席料理】

·初秋の宴 6,600円 ·初秋の宴匠 8,800円 ·お祝い会席 8,800円 この他11,000円、13,200円、16500円などご予算はご相談くださいませ。 ※個室をご利用の場合は別途10%のサービス料を申し受けます。 ※他のご用途でのご利用は対象外とさせていただきます。ご理解くださいませ。

対象のお子様には お子様会席1,100円相当をプレゼント! ご予約時にお申し付けくださいませ。

利用特典

### ご接待やご家族のお集まり、慶弔事にご利用ください。



## 初秋の宴【匠】

お一人様 8,800円(税込・サービス料別途)

飲み放題付 おひとり様 12,000円(税・サ込)

前菜六種盛り

南瓜胡麻豆腐

無花果胡麻餡掛け煮

汲み上げ湯葉

寄せ豆腐

揚げ茄子煮浸し むかご白和え

椀 物 松茸真丈

造里 その日の物四種盛り

物 子持ち鮎有馬煮

物 和牛塩焼 彩り野菜

物 鱧八幡揚げ

止 肴 鰻ざくゼリー酢掛け

栗ご飯

香の物 赤出汁

甘 味 豆匠特製 杏仁豆腐

### 初秋の宴

お一人様 6,600円(税込・サービス科別途)

飲み放題付 おひとり様 10,000円(税・サ込)

前菜六種盛り

寄せ豆腐

揚げ茄子煮浸し

むかご白和え

造 里 その日の物三種盛り 南瓜胡麻豆腐

蒸し物 甘鯛錦秋蒸し

無花果胡麻餡掛け 焼 物 秋刀魚共肝焼 汲み上げ湯葉

相

栗ご飯

香の物 赤出汁 甘 味 豆匠特製 杏仁豆腐

和牛ローストビーフ

鱧南蛮漬

# 任

### 季節の行事、人生の行事にどうぞ

結婚式 結 納 お食い初め 七五三 長寿のお祝い お祝いのお席には料理長特製鯛の赤飯蒸しなどをご用意致します。





料理長おまかせ会席 8,800円~16,500円 のお料理をご予算に応じて ご用意いたします。

ご要望等ご相談も承りますのでお問い合わせくださいませ

初秋の宴 飲み放題付 10,000円プランををさらにお得に!

1日2組限5

飲み放題付特別プラン【雅】

全8品 8.000円 (銀サ込)

※1日 2組様限定

※各種割引、サービス併用不可 ※土・日・祝のランチタイムを除く

※お昼・夜ご利用いただけます。 【前日18時迄にご予約ください】

四季の素材を中心に、吟味した極上の新鮮素材を 盛り込んだ滋味あふれる料理を目で、香りで、 眼福、口福を皆様に喜んでいただけますよう 心を込めておつくりいたします。

豆匠料理長 宗實光秀

