

# 会席料理

心ゆくまで宴を楽しむ

**心休** (要予約) 十品 **12,000円** (14,256円)

**口福** 九品 **10,000円** (11,880円)

**旬彩** 十品 **8,000円** (9,504円)

先付 前菜 煮物 椀 向付 煮物 焼物 蒸し物  
酢の物 季節のご飯 香の物 止椀 果物

\*料理長おすすめ



**はりまの食切りコース** **8000円** (9,504円)

瀬戸内の魚を使用した、一品一品食べつくす

先付六種、造り盛合せ、煮肴、肉料理、寿司、汁、デザート

**特選** 九品 **6,000円** (7,128円)

先付 向付 煮物 焼物 蒸し物 揚物  
季節のご飯 香の物 止椀 果物

**昼会席** (昼のみ要予約) **4,500円** (5,346円)

先付 向付 焼物 蒸し物 揚物  
焼き合せ 季節のご飯 止椀 香の物 果物

## ■季節の鍋料理

寄せ鍋、かにすき、てっちり、すっばん等ご用意できます。

\*会席料理は、昼の部は要予約。

\*月替り会席のお料理は季節により

異なることもございますのでご了承くださいませ。

\*上記()は税金・サービス料金の料金です

# 御膳料理

## ■昼の部

**花膳** **1,800円** (1,944円)

**楽膳** **2,500円** (2,700円)

**昼会席** 十品 **4,500円** (5,346円)

\*昼会席は要予約です

## ■夜の部

**漁膳** **3,000円** (3,564円)

小鉢、造り三種、小鍋、蒸し物、油物、御飯、汁、デザート

**ちよこつと膳** **3,000円** (3,564円)

小鉢、造り、煮魚、小角ステーキ、寿司、汁、デザート

**汁膳** **4,000円** (4,752円)

小鉢、造り五種、小鍋、蒸し物、肉料理、御飯、汁、デザート

## ■寿司・重物

名物 焼き鯖寿司 **1,400円** (1,663円)

にぎり盛合せ(上、並) **1,800円**より

穴子重 うな重

\*上記()は税金・サービス料金の料金です

2018.9 改訂

# 各種ご宴会プラン

\*キャンセル料 当日100%を頂戴いたします。  
\*下記プラン価格は税金サービス料別途表示です。

お顔合せ・お誕生・長寿祝い・お食い初め

お祝いごとに

**慶祝プラン**

会席料理  
飯物を赤飯に変更可

5,000円、8,000円、10,000円

歓送迎会・忘新年会

ご会合に

**千姫プラン** 8,000円より

会席料理・フリードリンク付 (2時間)

3回忌・7回忌...

ご法要に

**偲ぶ会プラン**

故人の好物  
一品サービス

5,000円 (六つ切り弁当) 6,000円 (会席料理)



お子様料理 (要予約)

お子様弁当 (ジュース付)

高学年 2,000円 (税サ別)

低学年 1,500円 (税サ別)