

夜の個室 和食お鍋料理

プレミアムルーム(38室)、個室35室・36室・37室いずれのお部屋でもご注文いただけます
1つのお席でご注文いただけるお鍋は1種類でございます。2名様からご用意いたします

しゃぶしゃぶ	霜降肉	3,670 円
しゃぶしゃぶ	赤身肉	3,230 円
すき焼き	霜降肉	3,670 円
すき焼き	赤身肉	3,230 円

お肉150g お野菜 お食事 デザートが付いております

大山鶏水炊き	2,810 円
--------	---------

大山鶏もも肉 鶏肉つくね お野菜 お食事 デザートが付いております

寄せ鍋(醤油味)	2,810 円
寄せ鍋(味噌味)	2,810 円

鶏もも肉 鶏肉つくね 魚介類 お野菜 お食事 デザートが付いております

＊ お鍋はすべて大鍋でご提供でございます。

アレルギー・宗教等で召し上がりにくい食材がある場合の対応は ご相談とさせていただきます。

なお ベジタリアン様向けのお鍋のご用意はございませんのでご了解ください。

お鍋の具材追加

しゃぶしゃぶ	すきやきのお肉	霜降肉	150g	2,510 円
しゃぶしゃぶ	すきやきのお肉	赤身肉	150g	2,070 円
大山鶏	鶏肉		400g	970 円
しゃぶしゃぶ用野菜				790 円
すき焼き用野菜				790 円
玉子				50 円
お食事				100 円
デザート				200 円

＊ 追加具材はご予約は必要ございません。当日お席でご注文いただけます

1品料理(ご予約必要)

鍋セット(お刺身2-3種と季節の小鉢)	850 円
赤クラパレット(前菜6種盛)	715 円
お造り1人盛り(お刺身5-6種)	1,650 円

＊ いずれもお一人1つをご注文ください。皆さまでのシェアには不向きでございます

サーモンマリネ(1皿3-4人前ございます)	1,200 円
小鉢	300 円
板わさ(4切れ)	300 円

1品料理(ご予約不要)

枝豆(1つ100g程度)	400 円
冷奴(豆腐半丁使用)	300 円
もろ胡(きゅうり1本使用)	350 円
出汁巻き玉子(1皿 3~4人前)	600 円
チーズ盛り合わせ(チーズ9切れとクラッカー)	700 円
おつまみ盛り合わせ(裂きイカなど3種程度)	400 円
焼売盛り合わせ(海老・豚肉)	450 円

※ 具材追加と一品料理はご提供に御時間をいただく場合もございます
ご予約いただければ お待たせすることなくご提供いたします

※ 衛生的な環境を維持する観点から 食材のお持ち込みはご遠慮いただいております

夜の個室 和会席

プレミアムルーム 個室35室 36室 37室
いずれのお部屋でもご注文いただけます
1日に1席かつ10名様まででご用意いたします
2名様からご用意いたします

会席 雅 **※ 献立例です ※** **8,970 円**

先 付	胡麻豆腐 蟹餡かけ
前 菜	茄子 トマト オクラ 生姜 柚子伊達巻(クリームチーズ) アスパラ摺り流し 枝豆旨煮 ヤングコーン生ハム巻き 鰐南蛮漬け 鰯寿司 春キャベツ生湯葉和え(しめじ 蒟蒻 いくら) 穴子八幡巻き
お 椀	鮎魚女 葛打ち 順才 筍 椎茸 絹サヤ 柚子
お造り 焼き物	鰹 ポン酢おろし 鮪 サーモン 雲丹 鰯の木の子焼 丸十オレンジ煮 はじかみ生姜 小松菜と桜海老の浸し
進 肴 煮 物	唐墨茶蕎麦 蒸し鮑 天使の海老 白味噌チーズ煮 大山鶏のつくねロール白菜 牡蠣 蟹爪 栗麴 エリンギ
食 事	小さな鰻丼 出汁巻き玉子 香の物 赤出汁
デザート	マスクメロン 桜桃 抹茶寒天 ※ 8品程度でご用意いたします ※

会席 華 **6,550 円**

先付け 前菜(6種) お椀 お造り 焼き物 お食事 デザート
7品程度でご用意いたします

会席 海 **5,340 円**

先付け 前菜(5種) お造り 焼き物 お食事 デザート
6品程度でご用意いたします

*** 内容は仕入によって変わる場合がございます**
甲殻類・蕎麦等のアレルギー、お肉が召し上がれない等への対応は
ご相談とさせていただきます
なお ベジタリアンの方向けの献立には対応いたしておりません