

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



お肉150g お野菜 お食事 デザート付き

すき焼き 霜降肉 3,670 円



お肉150g お野菜 お食事 デザート付き

しゃぶしゃぶ 赤身肉 3,230 円



お肉150g お野菜 お食事 デザート付き

すき焼き 赤身肉 3,230 円



お肉150g お野菜 お食事 デザート付き

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 デザート付き

寄せ鍋 2,810 円
(醤油味/味噌味を選べます)



鶏もも肉 鶏肉つくね 魚介類
お野菜 お食事 デザート付き

※ お鍋はすべて大鍋で(3-4人前)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。

1 品料理（ご予約必要）

お刺身2-3種と季節の小鉢セット
850 円



赤クラパレット (前菜6種盛)
715 円



お造り1人盛 5-6種
1,650 円



サーモンマリネ 1,200 円
(1皿3-4人前ございます)



小鉢 300 円



板わさ(4切れ) 300 円



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名様まででのご用意をいたします
2名様からご用意いたします

会席 雅 8,970 円

先付け 前菜(7種) お椀 お造り 焼き物 お食事 デザート
8品程度でのご用意いたします

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品程度でのご用意いたします

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品程度でのご用意いたします

* 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



画像は2025年秋の献立例です