

慶びのときいつまでも
心に残る祝いの席

お顔合わせ、ご結納

ご披露宴、記念日

長寿のお祝いやお誕生日など

お慶びの思いをこめたお祝膳で

楽しいひとときを

お過ごしくださいませ



写真はイメージです

お祝いの逸品

要予約

・祝鯛姿焼き

5000円＋税

・祝鯛兜煮

2000円＋税

※ご相談くださいませ。



◎飲み放題（2時間制）

コース料理プラス2000円＋税

- ・瓶ビール
- ・日本酒（燗酒・冷酒）
- ・焼酎
- ・ワイン
- ・ウイスキー
- ・梅酒
- ・ウーロン茶
- ・ジュース



お子さま、お孫さまの

お祝いに

ご利用くださいませ

御誕生祝い

御宮まいり

おみやまいり

男子 生後 三十一日目

女子 生後 三十二日目

(地域により異なります)

お食い初め おくいぞめ

御百日祝い

生後 百〜百二十日目頃

初節句 はつせつく

生後 初の節句のお祝い

三月三日(女子)

五月五日(男子)

七五三 しちごさん

三歳 髪置きの祝い

五歳 男子 袴着の祝い

七歳 女子 帯解きの祝い



旬の食材を用い

心をこめて

ご用意いたします



お子様のご成長のお祝いに

要予約

お食い初め

5000円 + 税
より

お子様お祝い膳

3000円 + 税
より

七五三 特別お祝い膳

3000円 + 税
より

お祝いの逸品

要予約

祝鯛姿焼き

5000円 + 税

祝鯛兜煮

2000円 + 税



◎飲み放題(2時間制)

コース料理プラス2000円 + 税

- ・ 瓶ビール
- ・ 日本酒(燗酒・冷酒)
- ・ 焼酎
- ・ ワイン
- ・ ウイスキー
- ・ 梅酒
- ・ ウーロン茶
- ・ ジュース



御祝懐石 5000円＋税

一献酒

前菜 彩り盛り合せ

椀物 京の白味噌仕立て

もち麩 辛子

造り 本日のお造り

主菜 海老と筍の天ぷらと

国産牛ロースト

鉢物 筍土佐煮 木の芽

御飯 筍御飯 赤出汁 香の物

水物 デザート盛り合わせ

※仕入れの都合により内容が変わることがございます
※通常は夜、個室料金別途頂戴致します。

御祝懐石 8000円＋税

一献酒

先付 胡麻豆腐

前菜 春の彩り盛り合せ

椀物 京の白味噌仕立て

鯛あられ揚げ

造り 本日のお造り

主菜 黒毛和牛炙り串

稚鮎踊り揚げ

鉢物 筍土佐煮 木の芽

御飯 筍と桜海老御飯

赤出汁 香の物

水物 デザート 甘味 お薄

※仕入れの都合により内容が変わることがございます
※通常は夜、個室料金別途頂戴致します。

御祝懐石 10000円＋税

一献酒

一、 胡麻豆腐 雲丹

一、 鯛白子と春の彩り

一、 小鍋 伊勢海老 筍 白味噌仕立て

一、 鯛うす造り とろ鮪

一、 筍木の芽焼き

一、 黒毛和牛炙り焼き

稚鮎踊り揚げ

一、 うな重(小)

香の物 止め椀

一、 デザート 甘味 お薄

※仕入れの都合により内容が変わることがございます
※通常は夜、個室料金別途頂戴致します。