

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

お誕生日懐石

10000円(税込)

前菜 春の彩り

お 椀 湯葉真丈

向 付 本日のお造り

主 菜 小鯛 金銀焼き

進 肴 伊勢海老揚物

強 肴 鯛頭松前蒸し

御 飯 釜焼き鯛御飯

漬物 赤出汁

水 物 季節のデザート

甘味 お抹茶

※ご予約くださいませ。

※仕入により献立が変更になる場合がございます。



飲み放題(2時間制)

各コース料理にプラス2000円(税別)

・瓶ビール(アサヒ熟撰)

・ノンアルコールビール(ドライゼロ)

・日本酒(冷・燗)

・焼酎(麦・芋)

・グラスワイン(赤・白)

・ウイスキー

・梅酒

・ノンアルコール梅酒

・ソフトドリンク

・ウーロン茶

・オレンジジュース

・アップルジュース

・グレープフルーツジュース

・コーラ

・ジンジャエール

ご予約に関して

■ホール席のご予約

土日祝は、コース料理5000円(税別)以上より承ります。

(平日は、すべてのお料理からお選びいただけます)

■個室のご予約

平日は、コース料理5000円(税別)より、土日祝は、コース料理7000円(税別)より、いずれも4名様より承ります。

また、貸切料として、

ご飲食料金の10%を別途頂戴しております。

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

御祝懐石 10000円(税別)

【前菜】 季節の彩り

【お椀】 季節のお椀

【向付】 伊勢海老のお造り

あしらい彩々

【焼物】 祝鯛金銀焼き

【主菜】 季節の揚物

【強肴】 鯛頭松前蒸し

【御飯】 釜炊き御飯

【水物】 本日のデザート

【お薄】

※祝鯛金銀焼きは、4名様より承ります。

※当日の仕入れにより、献立が変更になる

場合がございます。

※3日前までにご予約ください。

※受付人数 4名様〜24名様

※来店時間 11時〜17時 / 17時〜20時

※コース提供時間 2時間制

大切な方々と過ごす

素敵なひとときを

心づくしのおもてなしで

お手伝いさせていただきます。

お祝いの逸品

・鮑のお造り 3500円(税別)

縁起物の鮑をお造りでご用意いたします。

・伊勢海老の姿造り

時 価

新鮮な伊勢海老の姿造りは御祝のお席を彩るのに最適です。伊勢海老の濃厚な味わいとプリツとした食感を楽しんでいただいた後は、伊勢海老のアラを使ったアラ汁を御飯の時にご用意させていただきます。



※一尾で約3〜4人前です。

※3日前のご予約での承りでございます。

・鯛頭松前蒸し

・祝い鯛金銀焼き

ご相談くださいませ。



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



お子様お祝い懐石

3000円(税別)より

お子様やお孫様の健やかなご成長を願う
お祝いのお席にぜひご利用くださいませ。

献立一例

前菜 季節の彩り盛合せ

お椀 京の白味噌椀

焼物 小鯛金銀焼き

強肴 季節の揚物

御飯 かやく御飯

水物 アイス

※ご予算に応じてご用意させていただきます。

※3日前までにご予約くださいませ。



・お食い初め

ご相談くださいませ。

