

2008年12月現在

おもてなし料理

☆おもてなし料理は、二名様より完全予約制です。

税込価格

うなぎ ^づ 尽くし		6300
ひつまぶ 櫃塗し懐石		6300より
会席料理	ゆうが 優雅	6300
	ふうが 風雅	8400
	がしゅ 雅趣	10500
	がえん 雅宴	14700
すっぽん鍋会席		8400
	※食前酒、先附、前菜五種盛、お造り、すっぽん鍋、雑炊、香物、水菓子	
ぶつじ 仏事会席		5250より
けいじ 慶事会席		10500より

お昼のおもてなし

☆お昼のおもてなしは、二名様より完全予約制、平日のみです。

税込価格

しゅんさいしやうかどう 旬彩松華堂 ~ 二段重ね		3150
	※焼き物は、鰻、その他よりお選び下さい。十五食限定です。	
お昼の小会席		4200
	※焼き物は、鰻、その他よりお選び下さい。	
お昼の小櫃塗し会席		4200

鰻と旬菜のおもてなし

☆鰻と旬菜のおもてなし料理は、二名より完全予約制です。

税込価格

鰻と純系名古屋コーチンの会席	7 3 5 0
鰻と ^{たらばがに} 鱈場蟹の会席	8 4 0 0
鰻と ^{ふぐ} 河豚の会席	8 4 0 0

冬のおもてなし

☆冬のおもてなしは、二名様より完全予約制です。

税込価格

^{とらふぐ} 寅河豚鍋会席 ~ 鍋主体のコース	6 3 0 0
※食前酒、前菜三種盛、お造り（二種盛）、鉄皮、鉄ちり、雑炊、香物、水菓子	
^{とらふぐざんまい} 寅河豚三味会席 ~ 寅河豚のフルコース	8 4 0 0
※食前酒、先附(河豚白子)、前菜五種盛、鉄刺、河豚唐揚げ、鉄皮、鉄ちり、雑炊、香物、水菓子	
^{あんこう} 鮫鯨鍋会席	8 4 0 0
※食前酒、先附、前菜五種盛、お造り、鮫鯨鍋(七つ道具入り)、雑炊、香物、水菓子	
^{くえ} 九絵鍋会席 ~ 鍋主体のコース	9 4 5 0
※食前酒、前菜三種盛、お造り（二種盛）、九絵鍋、雑炊、香物、水菓子	
^{くえざんまい} 九絵三味会席 ~ 九絵のフルコース	1 3 6 5 0
※食前酒、先附、前菜五種盛、九絵薄造り、九絵揚物、九絵鍋、雑炊、香物、水菓子	
冬の旬彩会席	9 4 5 0
※食前酒、いくら膾、前菜五種盛、松葉蟹のお造り、鮫鯨鍋、鱈と鱈白子の合せ焼き ぐじ(甘鯛)蒸蒸日上、寅河豚唐揚げ、鱈場蟹酢の物、鰻御飯、椀物、香物、水菓子	

注) おもてなし料理は、コース料理です。当日の変更、取消は、キャンセル料が発生する場合がございます。なお、内容は、係員にお尋ね下さい。

また、価格・内容はお断り無しに変更になる場合がございます。御了承下さい。