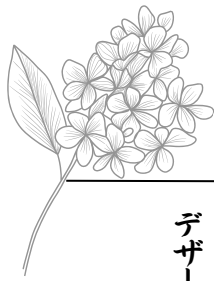


季節の和洋会席 水無月 文月 葉月

2026(令和8)年6月1日~2026(令和8)年8月31日



「旬香」^{しゅんか} 六, 五〇〇円

全十一品

- 前菜 旬菜三種盛り合せ
- 造り 三種盛り合せ
- 小鍋 蕃茄鍋
- 洋菜 アジのガリマヨ焼き
ヤリイカのクスクスファルス
彩野菜ガレット添え
- 洋皿 国産交雑牛やわらか煮
バーベキューソース
- 揚物 鮎蓼衣揚 鱈緋衣揚
海老天麩羅
- 冷し鉢 蕎麦 味噌とろろ 梅酢出汁
- 食事 雑魚御飯
- 香の物 二種盛り
- 留椀 味噌汁
- デザート 白桃フルーツゼリー

「悠宴」^{ゆうえん} 八, 〇〇〇円

全十三品

- 食前酒 季節の果実酒
- 前菜 旬菜五種盛り合せ
- 造り 四種盛り合せ
- 小鍋 蕃茄鍋
- 洋菜 アジのガリマヨ焼き
ヤリイカのクスクスファルス
天使の海老と彩野菜ガレット添え
- 洋皿 国産交雑牛やわらか煮
バーベキューソース
トリユフ風味のポテト添え
- 揚物 鮎蓼衣揚 鱈緋衣揚
海老天麩羅
- 冷し鉢 蕎麦 味噌とろろ 梅酢出汁
- 食事 雑魚御飯
- 香の物 三種盛り
- 留椀 味噌汁
- デザート 白桃フルーツゼリー
デミコーヒー

「華宴」^{かえん} 一〇, 〇〇〇円

全十三品

- 食前酒 季節の果実酒
- 前菜 旬菜七種盛り合せ
- 造り 五種盛り合せ 氷鉢盛り
- 小鍋 蕃茄鍋
- 洋菜 アワビ香草バター焼き
天使の海老添え
- 洋皿 国産交雑牛ステーキ雲丹添え
- 揚物 鮎蓼衣揚 鱈緋衣揚
海老天麩羅
- 冷し鉢 蕎麦 味噌とろろ 梅酢出汁
- 食事 雑魚御飯
- 香の物 三種盛り
- 留椀 味噌汁
- デザート 白桃フルーツゼリー
デミコーヒー

