

秋の宴會

季節を味わう

2024年
9月1日(日)より

2名様より
承ります

※表示価格は税込みです
※ご予算に応じてコースを
ご用意いたします

秋の味覚「秋刀魚」と厳選の知多牛を堪能

秋刀魚の土鍋と 知多牛すき煮コース



〈全7品〉
おばんざい盛り合わせ
鮮魚盛り合わせ
赤魚西京焼き
知多牛のすき煮鍋
創作串天盛り合わせ
秋刀魚の土鍋ご飯
デザート

お一人様 **5,880円**
90分飲み放題付で7,680円

コース飲み放題

90分 / **1,800円**
120分 / **2,400円**

〈一例〉

- ◆ サッポロ黒ラベル ◆ 角ハイボール
- ◆ レモンサワー
- ◆ 焼酎(麦・芋)
- ◆ 日本酒 他



料理長のおもてなし創作会席

〈全8品〉
旬菜
お造り
焼き物
焼き物
台の物
変わり皿
揚げ物
お食事
デザート

お一人様 **7,800円**~



かやかや昼会席

〈全8品〉
おばんざい
お造り
焼き物
焼き物
台の物
揚げ物
蒸し物
二八蕎麦

お一人様 **3,800円**



当日承ります

コクのある豆乳スープに旬の茸が相性抜群

茸と さくらポークの 豆乳鍋コース

〈全7品〉
おばんざい盛り合わせ
鮮魚盛り合わせ
銀鮭葱味噌焼き
茸とさくらポークの豆乳鍋
秋野菜のかき揚げ
二八蕎麦
デザート

お一人様 **4,880円**
90分飲み放題付で6,680円

宴会コースの他、旬のおすすめメニュー、グランドメニューもございます!