

敬老の日 お祝い。プラン

期間 ▶ 九月十八日(金)～九月二十七日(月)まで

長寿コース

ランチ

三、五〇〇円+税・サ別



- ◆前菜
帆立貝の酒蒸し
木野子の白和え
海老の鰯煮
胡麻豆腐
若鶏の西京焼き
- ◆御造り
本鮪・真鯛・妻いろいろ
- ◆煮物
鯛の奉書焼巻・小芋白煮
京粟麩・茄子オランダ煮・青身
- ◆焼き物
秋鮭のけんちん焼き・あしらい
- ◆酢の物
穴子の東寺巻き・若布
蛇腹胡瓜・黄身酢・くこの実
- ◆お食事
お赤飯・赤出汁・香の物
- ◆水菓子
ヨーグルトムース



会席

八、五〇〇円+税・サ別

- ◆前菜
鮑の酒蒸し
木野子と海老の白和え
胡麻豆腐
蟹博多押し
ローストビーフ
- ◆御椀
帆立真丈・占地
紅白色紙・菊花
つる菜・薄葛仕立て
- ◆御造り
本鮪・しまあじ
ボタン海老・妻いろいろ
- ◆煮物
真鯛の赤飯蒸し
- ◆焼き物
秋鮭けんちん焼き・あしらい
- ◆留看
伊勢海老西京漬け
サラダ仕立て
- ◆お食事
握り寿司 又は
(5貫)
- ◆水菓子
メロン・梨・ヨーグルトムース

万寿特別コース

長寿ランチ
コース特典



記念写真撮影

デザートプレート
サービス

次回利用可能
割引券

万寿特別
コース特典



記念写真撮影
+
写真立て



記念箸

次回利用可能
割引券

※食材によるアレルギー等をお持ちの方はスタッフにお申しつけ下さい



お子様御膳
一、五〇〇円+税・サ
もご用意して
おります



お子様御膳
三、〇〇〇円+税・サ
もご用意して
おります



お子様御膳
五、〇〇〇円+税・サ
もご用意して
おります