

七五三お祝いプラン

期間：2021年10月9日（土）～2021年11月28日（日）



扇コース 11,000円 (税抜価格 10,000円)

- | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------|---------------------------|
| 祝前菜 帆立貝旨煮、いくら青菜和え、胡麻乳豆腐、サーモン手毬寿司、海老艶煮、合鴨のロース煮、結びのし梅、花豆蜜煮、チーズ玉子寄せ蟹 | 御椀 真鯛の合せ、白子安平、占地、紅白色紙、透かし大根、つる菜 | 御多喜物 伊勢海老の具足煮 | 御寿の物 鮑の柔らかか蒸し |
| | 御造里 季節の五種盛り、妻いろいろ | 御家喜物 小鯛柚香焼き(姿盛り)、祝あしら | 御食事 御赤飯 |
| | | 御祝皿 牛フィレスステーキ | 御水菓子 季節の果物とデザート |



祝鯛折詰 2,750円
(税抜価格 2,500円)

扇コース特典

- 記念写真撮影 + 写真立て + 千歳飴 + 次回利用可能割引券

お子様御膳



1,650円
(税抜価格1,500円)



3,300円
(税抜価格3,000円)



5,500円
(税抜価格5,000円)

テイクアウト



4~5名様用
オードブル (25cm×25cm)
12,960円 (税抜価格12,000円)

※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付け下さい。※完全個室対応。※上記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします。

