

敬老の日お祝いプラン

期間：2022年 9月1日(木)～9月30日(金)

ランチ 長寿コース 4,235円(税・サ抜価格3,500円)



- ◆前菜
 - ・帆立貝の酒蒸し
 - ・木野子の白和え
 - ・海老の艶煮
 - ・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

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

会席 万寿特別コース 10,285円(税・サ抜価格8,500円)



- ◆前菜
 - ・鮑の酒蒸し
 - ・木野子と海老の白和え
 - ・胡麻豆腐・鯛の奉書巻き
 - ・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
- ◆留肴
 - 伊勢海老西京漬け
 - サラダ仕立て
- ◆お食事
 - 松茸御飯又は
 - 握り寿司(5貫)
- ◆水菓子
 - メロン、梨
 - ヨーグルトムース

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

お子様御膳



1,815円(税・サ抜価格1,500円)



3,630円(税・サ抜価格3,000円)



6,050円(税・サ抜価格5,000円)

※食材によるアレルギー等をお持ちの方は予約時にお申し付けください。

