

七五三お祝いプラン

期間:2022年10月8日(土)~11月27日(日)



扇コース 12,100円 (税・サ抜価格 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

御造里

季節の五種盛り、妻いろいろ

御多喜物

伊勢海老の具足煮

御家喜物

小鯛柚香焼き(姿盛り)、祝あしらい

御寿の物

鮑の柔らかか蒸し

御食事

御赤飯

御水菓子

季節の果物とデザート

御祝皿

牛フィレステーキ

オプション



祝鯛折詰 3,025円
(税・サ抜価格 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



1,815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)

テイクアウト



オードブル (25cm×25cm)
12,960円 (税・サ抜価格12,000円)

4~5名
様用

