

宴会 お料理

# お献立

……会席料理……

¥10,890

(税・奉仕料抜価格 ¥9,000)

八寸

和牛と生雲丹のお寿司仕立て  
合鴨の醤油煮  
紅ズワイガニと水菜 イクラ

御椀

海老真丈 人参 鶴菜 柚子

御造

真鯛 鮪  
花穂 大葉 紅蓼 山葵

焼物

国産豚ロースの炙り焼き  
生七味 舞茸 万願寺唐辛子

御食事

鯛茶漬け

甘味

時のもの二種

¥15,730

(税・奉仕料抜価格 ¥13,000)

八寸

和牛と生雲丹のお寿司仕立て  
紅ズワイガニと水菜 イクラ  
胡麻豆腐とキャビア  
鴨春巻き

御椀

甘鯛の鱗焼き 人参 鶴菜 柚子

御造

真鯛 鮪  
花穂 大葉 紅蓼 山葵

焼物

イセエビの雲丹味噌焼き 芽葱

進肴

国産牛ロースの炙り焼き  
生七味 舞茸 万願寺唐辛子

御食事

海鮮ちらし  
清汁 臍昆布 手毬麩 祝粉

甘味

西尾抹茶汁粉

¥21,780

(税・奉仕料抜価格 ¥18,000)

八寸

ホタテの焼き霜 唐墨  
和牛と生雲丹のお寿司仕立て  
紅ズワイガニと水菜のお浸し イクラ  
鴨春巻き

御椀

甘鯛の鱗焼き 人参 鶴菜 柚子

御造

真鯛 鮪 勘八 金目鯛  
花穂 大葉 紅蓼 山葵

焼物

イセエビの雲丹味噌焼き 芽葱

炊合

愛知鴨 味醂焼き

進肴

和牛ロースの炙り焼き  
生七味 舞茸 万願寺唐辛子

御食事

三河一色産鰻御飯  
香の物 清汁  
臍昆布 手鞠麩 浅葱 祝粉

甘味

時のもの三種



■別途会場費242円(税・奉仕料込価格/2時間分)を頂戴いたします。 ■ご夕食時は別途飲み放題をお選びいただいております。(税・奉仕料込価格 3,630円〜) ■税率は実施日時点の法定税率に準じます。 ■20名様より水鏡の間・新用亭にてご利用いただけます。  
■季節や食材入荷の兼ね合いにより、予告なく内容・品数は変更いたします。 ■画像はイメージでございます。 ■芸舞妓や装花、花束の手配も承っております。 ■ご利用日・会場により最低利用料金が異なります。詳細はお問合せください。

# お飲み物

…… 飲み放題 ……

¥1,210

(税・奉仕料抜価格 ¥1,000)

柚子ソーダ

ジンジャーエール

グレープフルーツジュース

リーフワイン (東方美人)

豆茶

烏龍茶

※ご昼食時のみご利用可

.....

・ソフトドリンク 1杯 600円

・アルコールドリンク 1杯 900円

※ご昼食時のみご利用可

※税・奉仕料込

¥3,630

(税・奉仕料抜価格 ¥3,000)

乾杯酒：酒杯

ビール／ノンアルコールビール

白ワイン／赤ワイン

日本酒：

河文白(純米)

河文朱(燗)

芋焼酎：黒霧島(宮崎)

麦焼酎：いいちこ(大分)

ウイスキー

梅酒

レモンサワー

柚子ソーダ

ジンジャーエール

グレープフルーツジュース

烏龍茶

¥6,050

(税・奉仕料抜価格 ¥5,000)

乾杯酒：酒杯

ビール／ノンアルコールビール

スパークリングワイン：  
日本のあわ 甲州&シャルドネ

白ワイン：  
シャトーメルシャン 甲州

赤ワイン：  
シャトーメルシャン マスカットベリーA

日本酒：  
河文黒(純米吟醸)  
河文朱(燗)

芋焼酎：伊佐美(鹿児島)

麦焼酎：佐藤(鹿児島)

ウイスキー：知多

梅酒

レモンサワー

柚子ソーダ

ジンジャーエール

グレープフルーツジュース

リーフワイン(東方美人)

烏龍茶



■ 税率は実施日時時点の法定税率に準じます。 ■ 画像はイメージでございます。 ■ 予告なく内容を変更する場合がございます。