

宴会 お料理

# ¥15,000 プラン

(消費税・奉仕料・会場費込)

## …… 会席料理 ……

### 前菜

岩水雲 / 蟹寿司 木の芽  
甘鯛松笠焼き 酢橘  
胡麻豆腐 車海老 / 焼き栗

### 御椀

海老真丈 大黒占地 紅葉人参 鶴菜 柚子

### 御造り

お造り2種盛り

### 蒸物

秋茄子 汲み上げ湯葉 茸あんかけ 生姜

### 進肴

あいち牛サーロイン網焼き  
実山椒醤油 椎茸 甘唐辛子

### 御食事

サーモンいくらご飯 赤出汁 香の物

### 甘味

豆乳パナコッタ 黒蜜

## …… 飲み放題 ……

乾杯酒 : 酒杯

ビール

白ワイン 赤ワイン

ウイスキー

ストレート / ロック / ハイボール / ジンジャーハイボール

レモンサワー

日本酒

芋焼酎 麦焼酎

ノンアルコールビール

ジンジャーエール

オレンジジュース

烏龍茶



■会場費は2時間分とさせていただきます。 ■税率は実施日時時点の法定税率に準じます。 ■サービス料は10%とさせていただきます。 ■15名様より水鏡の間・新用亭にてご利用いただけます。 ■ミニマムチャージ(最低保証料)はお日にちによって異なります。  
■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。

# ¥20,000 プラン

( 消費税・奉仕料・会場費込 )

## …… 会席料理 ……

### 前菜

岩水雲 / 蟹寿司 木の芽  
甘鯛松笠焼き 酢橘  
胡麻豆腐 車海老 / 焼き栗

### 御碗

海老真丈 大黒占地 紅葉人参 鶴菜 柚子

### 御造り

御造3種盛り

### 焼物

イセエビ雲丹味噌焼き 芽葱

### 蒸物

秋茄子 汲み上げ湯葉 茸あんかけ 生姜

### 進肴

あいち牛サーロイン網焼き  
実山椒醤油 椎茸 万願寺唐辛子

### 御食事

サーモンいくらご飯 赤出汁 香の物

### 甘味

豆乳パンナコッタ 黒蜜 葡萄

## …… 飲み放題 ……

乾杯酒：酒盃

ビール

赤ワイン 白ワイン

ウイスキー

ストレート / ロック / ハイボール / ジンジャーハイボール

レモンサワー

日本酒

芋焼酎 麦焼酎

梅酒

ノンアルコールビール

カワブンオリジナルノンアルコールカクテル

( 林檎 × 生姜 )

ジンジャーエール / オレンジジュース

アップルジュース / コーラ / 烏龍茶



■会場費は2時間分とさせていただきます。 ■税率は実施日時点の法定税率に準じます。 ■サービス料は10%とさせていただきます。 ■15名様より水鏡の間・新用亭にてご利用いただけます。 ■ミニマムチャージ(最低保証料)はお日にちによって異なります。  
■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。

# ¥30,000 プラン

( 消費税・奉仕料・会場費込 )

## …… 会席料理 ……

### 前菜

水雲酢 / 蝦夷鮑 肝  
甘鯛松笠焼き 酢橘  
胡麻豆腐 車海老 / 焼き栗

### 御凌ぎ

お寿司2種

### 御碗

蟹真丈 松茸 紅葉人参 鶴菜 柚子

### 御造り

舟盛り

### 焼物

イセエビ雲丹味噌焼 芽葱

### 進肴

河文名物 近江牛のみりん焼き 葱 山椒

### 御食事

鰻炊き込みご飯 木の芽 香の物 赤出汁

### 甘味

豆乳パンナコッタ 黒蜜 葡萄

## …… 飲み放題 ……

乾杯酒 : 酒杯

ビール

赤ワイン 白ワイン

ウイスキー

ストレート / ロック / ハイボール / ジンジャーハイボール

レモンサワー

日本酒

芋焼酎 麦焼酎

梅酒

カクテル2種

カシス/ジン

ノンアルコールビール

カワブンオリジナルノンアルコールカクテル

( 林檎 × 生姜 / 山椒 × 柚子 )

ジンジャーエール / オレンジジュース

アップルジュース / コーラ / 烏龍茶



■会場費は2時間分とさせていただきます。 ■税率は実施日時点の法定税率に準じます。 ■サービス料は10%とさせていただきます。 ■15名様より水鏡の間・新用亭にてご利用いただけます。 ■ミニマムチャージ(最低保証料)はお日にちによって異なります。  
■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。

# 昼会席 ¥8,000 プラン

(消費税・奉仕料・会場費込)

## …… 会席料理 ……

### 前菜

岩水雲 / 蟹寿司 木の芽  
鴨春巻き / 胡麻豆腐 車海老

### 御椀

海老真丈 大黒占地 紅葉人参 鶴菜 柚子

### 御造

御造り1種

### 焼物

甘鯛松笠焼き 椎茸 甘唐辛子

### 御食事

サーモンいくらご飯  
赤出汁 香の物

### 甘味

豆乳パナコッタ 黒蜜

## …… お飲み物 ……

\*下記よりおひとり様1杯お選びいただけます。

ジンジャーエール

オレンジジュース

烏龍茶

## …… オプション ……

アルコールドリンクに変更 ¥500 (税・サービス料込)

ソフトフリーストリング ¥1,200 (税・サービス料込)

ジンジャーエール / 烏龍茶 / オレンジジュース

アルコールフリーストリング ¥2,500 (税・サービス料込)

ビール / ノンアルコールビール / 白ワイン / 赤ワイン  
日本酒 / 芋焼酎 / 麦焼酎 / ウイスキー / レモンサワー  
ジンジャーエール / 烏龍茶 / オレンジジュース



■会場費は2時間分とさせていただきます。 ■税率は実施日時点の法定税率に準じます。 ■サービス料は10%とさせていただきます。 ■15名様より水鏡の間・新用亭にてご利用いただけます。 ■ミニマムチャージ(最低保証料)はお日にちによって異なります。  
■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。