

ご 法 要 料 理

すみれ膳 ¥9900(税込)



- 前 菜：和洋中旬彩盛り合わせ
- お造り：お造り盛り合わせ
- 和食鍋：季節のお鍋
- 和食蒸し物：特選茶わん蒸し
- 和食焼き物：季節の焼き物
- 洋食揚げ物：蟹の甲羅揚げ
- 中華炒め物：海老の炒め物
- 洋食お肉料理：鴨ステーキ
- 和食お食事：お寿司盛り合わせ
- 洋食デザート：デザートバリエーション

かえで膳 ¥7700(税込)



- 前 菜：和洋中旬彩盛り合わせ
- お造り：お造り盛り合わせ
- 和食鍋：季節のお鍋
- 和食蒸し物：特選茶わん蒸し
- 和食揚げ物：季節の天婦羅
- 中華炒め物：海老の炒め物
- 洋食お肉料理：若鶏のソテー
- 和食お食事：季節の稲庭饅頭
- 洋食デザート：フルーツ三種盛り合わせ

ご自宅用会席折詰料理 ¥6480(税込)



- 和食：前菜盛り合わせ
- 和食：季節の天婦羅色々
- 和食：焼き物二種とおばんざい
- 洋食：シーフードマリネ
テリーヌ、チーズ
- 洋食：鴨ステーキ、帆立のカーク風
海老フライ
- 中華：海老と季節野菜の炒め物
- 中華：もち米の湯葉春巻き
- 洋食：フルーツ

□季節により、食材等写真と異なる場合がございます。
□引き出物、引き菓子もお引き受けいたします、詳しくはお問い合わせください。