

比内地鶏と
国産本マグロ
千の庭

冬の宴

忘・新年会
ご予約承ります。



※写真は一名様分です。料理は仕入れにより内容が異なります。

- ◇ 酒菜三種盛り
- ◇ ローストビーフサラダ
- ◇ 本鮪と季節の鮮魚四種盛り
- ◇ 比内地鶏ステーキ
- ◇ 河豚の唐揚げ
- ◇ 岩中豚のしゃぶしゃぶ
- ◇ 握り三貫盛り
- ◇ 天空の焙じ茶プリン

竹仙

ちくせん

◆飲み放題付お一人様
六、〇〇〇円(税込)
◆お料理のみお一人様
四、三三〇円(税込)

個別盛にてご提供いたします。



※写真は五名様分です。料理は仕入れにより内容が異なります。

草庵

そうあん

◆飲み放題付お一人様
五、〇〇〇円(税込)
◆お料理のみお一人様
三、三三〇円(税込)

- ◇ 季節の前菜二種
- ◇ じゃこと鰹節の和風サラダ
- ◇ 刺身三種盛り合わせ
- ◇ 比内地鶏ステーキ
- ◇ 銀鮭の薫みぞれ餡
- ◇ 舞茸の天婦羅
- ◇ 柳の舞の天婦羅

- ◇ 寄鍋(旨塩)
- ◇ 鍋のバリエーション

※写真は五名様分です。料理は仕入れにより内容が異なります。

鍋は「季節の炊き合わせ」
「季節の土鍋御飯」に変更可能です。



※写真は一名様分です。料理は仕入れにより内容が異なります。

雅

みやび

◆飲み放題付お一人様
七、〇〇〇円(税込)
◆お料理のみお一人様
五、三三〇円(税込)

- ◇ 酒菜五種盛り
- ◇ 茶碗蒸し
- ◇ 本鮪と季節の鮮魚四種盛り
- ◇ 秋田和牛ステーキ
- ◇ 河豚の唐揚げ
- ◇ 本鮪カマトロねぎま鍋
- ◇ 握り三貫盛り
- ◇ 天空の焙じ茶プリン

個別盛にてご提供いたします。



※写真は五名様分です。料理は仕入れにより内容が異なります。

泉水

せんすい

◆飲み放題付お一人様
四、五〇〇円(税込)
◆お料理のみお一人様
二、八五〇円(税込)

- ◇ 季節の小鉢
- ◇ じゃこと鰹節の和風サラダ
- ◇ 刺身三種盛り合わせ
- ◇ 比内地鶏つくね
- ◇ 銀鮭の薫みぞれ餡
- ◇ 舞茸の天婦羅
- ◇ 柳の舞の天婦羅

- ◇ 三元豚と旬野菜の
すき焼き
- ◇ 鍋のバリエーション

※写真は五名様分です。料理は仕入れにより内容が異なります。

鍋は「季節の炊き合わせ」
「季節の土鍋御飯」に変更可能です。



会席コース

利休

りきゅう

◆お料理のみお一人様
五、五〇〇円(税込)
※要予約

ご予約お料理内容は、ご相談ください。
人数により大皿盛りとさせていただきます。
場合がございます。



個室でごゆるりと
お過ごしいただけます。



宴会限定
飲み放題

2時間
お一人様 1,650円(税込)

銘柄酒の日本酒・焼酎・梅酒も飲み放題
宴会飲み放題料金にプラス
お一人様 1,000円(税込)
プレミアム飲み放題

日本酒 越乃景虎・八海山・八鶴・日高見・羽根など
焼酎 富乃宝山(芋)・黒霧島(芋)・一粒の麦(麦)
梅酒 梅のかほり・鶴梅 完熟梅酒

〈宴会コースは前日までのご予約にて承ります〉

●写真はイメージです。●各コース2時間となります。●コースのご予約・キャンセル・人数の変更は前日までにご連絡ください。当日キャンセルの場合は、料理代金全額いただきます。
●料理・飲み放題の内容は仕入れの関係により異なる場合がございます。●宴会終了時間の30分前にラストオーダーとなります。
●延長はお一人様30分500円(税込)にて申し受けいたします。(要事前予約) ●価格は全て税込価格です。

20歳未満、および車両を運転して帰られるお客様へのアルコール販売は固くお断りしております。