

2026年9月1日～

お祝い個室プラン  
雅

¥15,000

- 〈先付〉 季節の和え物
- 〈祝肴〉 数の子醤油漬け 海老キャビアのせ  
鮭昆布巻き 柿博多 栗渋皮煮 花蓮根
- 〈造里〉 本日の造里三種
- 〈蒸物〉 祝い鯛昆布蒸し ロブスター黄金揚げ
- 〈主菜〉 北海道産牛肉の炙り焼き 鮑オイル焼き
- 〈食事〉 握り寿司 鮪 鰯 いくら 赤出汁
- 〈甘味〉 本日の甘味

お祝い個室プラン  
祥

¥12,000

- 〈先付〉 季節の和え物
- 〈祝肴〉 数の子醤油漬け 海老キャビアのせ  
鮭昆布巻き 柿博多 栗渋皮煮 花蓮根
- 〈造里〉 本日の造里三種
- 〈蒸物〉 祝い鯛昆布蒸し
- 〈主菜〉 ロブスター黄金焼き 雲丹ソース添え 鮑オイル焼き
- 〈食事〉 赤飯 いくら添え 赤出汁
- 〈甘味〉 本日の甘味

# お祝い個室プラン 寿

¥10,000

- 
- 〈先付〉 季節の和え物
- 〈祝肴〉 数の子醤油漬け 海老キャビアのせ  
鮭昆布巻き 柿博多 栗渋皮煮 花蓮根
- 〈造里〉 本日の造里三種
- 〈蒸物〉 祝い鯛昆布蒸し
- 〈家喜物〉 ロブスター黄金焼き 雲丹ソース添え
- 〈食事〉 赤飯 いくら添え 赤出汁
- 〈甘味〉 本日の甘味