

お料理内容比較表															
		価格(税・サ込)	料理品数	先付	前菜	煮物椀	向付	焚合	焼物	蒸物	酢物	飯	汁	果物	備考
季節のお任せ会席	【平日・屋限定】 会席コース	¥5,000	5	-	○3種	○季節の	-	○	○	○	-	○白飯	○赤だし	○	品数を抑えた廉価コース 一席2時間 (追加料金(お部屋代)5000円 で3時間までOK)
	【おすすめ】 会席コース	¥8,000	6	-	○3種	○季節の	○2種/鮪・烏賊	○	○	-	○	○白飯	○赤だし	○	おすすめ(標準) 一席2時間 (追加料金(お部屋代)5000円 で3時間までOK)
	【特選】 会席コース	¥15,000	8	○	○5種	○上-季節の	○3~4種(上)	○	○	○	○	○	○	○	とにかく、おいしい料理が 召し上がりたい方に 一席2時間 (追加料金(お部屋代)5000円 で3時間までOK)
お祝料理	品数抑えた 廉価コース お祝料理	¥11,000	5	-	○3種	○祝いの	○2種/鮪・烏賊	-	-	○小鯛	○	○赤飯	○蛤吸物	○	予算を他の演出に使いたい方 ちょっとだけ豪華にしたい場合は 小鯛をロブに変更可(+2800円) 一席3時間(記念品等の飾付け時間も含む) (追加料金(お部屋代)5000円 で4時間までOK)
	【おすすめ】 お祝料理	¥15,000	6	-	○5種	○祝いの	○3種/白身・鮪・帆立	○ ロブ	-	○小鯛	○	○赤飯	○蛤吸物	○	おすすめ(標準) 一席3時間(追加料金(お部屋代)5000円 で4時間までOK) (記念品等の飾付け時間も含む)
	【特選】 お祝料理	¥18,000	7	-	○5種	○祝いの	○3種/白身・鮪・帆立	○ ロブ	○	○小鯛	○	○赤飯	○蛤吸物	○	1品追加すると食事が 一段と華やきます。 刺身に、うに、とろなど豪華にできます (要追加料金3000円) 一席3時間(追加料金(お部屋代)5000円 で4時間までOK) (記念品等の飾付け時間も含む)
お食事	名古屋の御馳走	¥3,800	5	-	-	どて煮風	一種 (たこ、鮪 など)	コーチン鍋 (銘々鍋)	手羽先 海老フライ	-	-	櫃まぶし	-	○	ひつまぶし コーチン鍋 どて煮 (大根・モツ・こんにやく・鶏卵・葱 等) 手羽先 海老フライ
	子供料理	¥3,000	4	-	-	茶碗蒸し	鮪刺身	海老フライ	鳥唐揚げ ポテト	-	-	○白飯	-	○	お子様好みを集めました ハンバーグは、洋服が 汚れやすいので避けてあります。 ご希望があれば、お申付けください。