

七五三会食プラン



※写真はイメージです。

個室会食プラン
『げんき』和洋折衷コース
お一人様 18,000円(税サ込)

料金にはお料理・個室料が含まれます。
※4名様より承ります。

御献立

先付 くみ上げ湯葉ゼリー寄せ
蒸し雲丹彩りあん

祝皿 鯛小袖寿し 鴨ロース煮 お多福茶巾
海老花揚げ ズワイ蟹奉書巻
帆立貝柱黄金焼き

御椀 蛤しんじょう 錦豆腐
紅白色紙 青身

御造 本鮪 他鮮魚三点盛り

洋皿 鱈のボワレ 長葱のバイユ添え
ノイリー酒のソースで

洋皿 国産牛フィレ肉のグリエ
マデラソース

お食事 ちらし寿司 小吸

デザート いちごとラズベリーのムース
フルーツ添え

個室会食プラン
『すこやか』日本料理会席
お一人様 12,500円(税サ込)

料金にはお料理・個室料が含まれます。
※4名様より承ります。

御献立

先付 くみ上げ湯葉ゼリー寄せ
彩りあん

祝皿 鯛小袖寿し 鴨ロース煮 お多福茶巾
海老花揚げ 帆立貝柱黄金焼き

御椀 かに豆腐 紅白色紙 青身

御造 鮪 他鮮魚二点盛り

祝肴 真鯛宝船焼き 紅白はじかみ

揚物 海老しんじょう揚げ 花昆布
ししとう レモン

中皿 柚子釜盛り
蒸し鮓 千枚蕨 胡瓜 生姜酢

煮物 白磁まんじゅう ふかひれあん

お食事 お赤飯 小吸

水菓子 果物三種



※写真はイメージです。

個室会食プラン 『のぞみ』日本料理会席 お一人様 10,000円(税サ込)
料金には 個室料が含まれます。 ※4名様より承ります。

『お子様プレート』
お一人様 3,630円
(税・サービス料込)



『お子様コース』 日本料理 お一人様 6,050円(税・サービス料込)
フレンチコース お一人様 6,050円(税・サービス料込)

中国料理マンダリンキャップ
『七五三会食プラン』

・LUNCH 11:30～14:30(L.O.14:00)
・DINNER 17:30～21:30(L.O.20:00)

大人
お一人様 11,000円(税込)

・七五三祝い懐石
・有頭海老のカダイフ巻き
・牛ヒレと長芋 オイスター風味
・富貴鶏 炎の塩釜焼き
・鯛のお祝い蒸し
・フカヒレあんかけチャーハン
・杏仁豆腐
・ふわふわ桃まんじゅう

お子様
お一人様 3,300円(税込)

・からあげ
・ポテトフライ
・飲茶(焼売、海老蒸し餃子、春巻き)
・コロコロすぶた
・海老のあっさり炒め
・カニチャーハン
・チャーシュー麺
・杏仁豆腐
・ふわふわ桃まんじゅう
・パンダまん

大小4部屋の個室をご用意。
個室をご利用の際は料金に対して10%のサービス料を申し受けます。



※大人2名様より承ります。