

※写真はイメージです

日本料理さくら  
ちょうご  
**重五会席**

**ご予約制**

5月3日(日・祝)~

5月5日(火・祝)

※ご利用日前日12:00までにご予約下さい

ご昼食 11:30~14:30 (LO.14:00)

ご夕食 17:00~21:00 (LO.20:00)

重五(ちようご)とは・・・  
陰暦(旧暦)の五月五日のこと  
で、端午の節句の別称です。  
中国由来の厄払い行事であり、  
五か重なる事から「重五」と呼  
ばれ、日本では主に男児の成長  
を願う「端午の節句」として親  
しまれています。

甘味	御食事	御凌ぎ	台物	温物	御造り	御椀	前菜	小鉢	会席『重五』 ちようご 10,000円(税込)
かしわ餅	新生姜御飯 赤出汁 香の物	若鮎唐揚げ 葛素麺	鯛利休焼き 酢取茗荷 蓮炒め煮	福子信州蒸し	初鰹 薬味	沢煮椀 祝粉 独活 せり 人参 わらび 三つ葉	ちまき麩 海老かぶと焼 鯉甘酢あんかけ 穴子八幡 丸十蜜煮	小柱琥珀寄せ 岩茸 とろろ	

※内容が変わる場合もございます



WISHTON HOTEL YŪKARI  
ウィシュトンホテル・ユーカリ3F 予約サロン  
TEL. **043-489-8155**

※このプランは予告なく変更になる場合がございます。 ※営業時間が変わる場合がございます。

