

豪華!春の味覚づくしの
会席をご用意しました。



春の黒毛和牛

特別会席

期間限定

春の味覚

- ・黒毛和牛と鮑の鉄板焼
- ・桜えびと筍の釜めし
- ・お造り盛合せ贅沢三種
- ・季節の箱盛三種
- ・イトヨリ鯛と海老の天ぷら
- ・茶碗蒸し
- ・味噌汁
- ・漬物

選べる釜めし「桜えびと筍の釜めし」を
「香ばし鯛と筍の釜めし」
+182円(税込200円)に変更できます

5,637円
(税込6,200円)

※釜めしは炊き上がるまでに、「20分」ほどかかります。



夢の
饗宴御膳

- ・牛すき焼き小鍋
- ・上にぎり七貫
- ・お造り盛合せ三種
- ・天ぷら盛合せ
- ・季節の小鉢
- ・味噌汁

4,910円
(税込5,400円)

※画像はイメージです。



春の旬感膳

- ・鯛と蛤の胡麻だししやぶしやぶ
- ・季節の箱盛四種
- ・鯉のたたきとカンパチのお造り
- ・わかめと順才の琥珀酢
- ・胡麻豆腐 春仕立て
- ・筍とホテルイカの路ふき味噌掛け
- ・イトヨリ鯛と海老の天ぷら
- ・選べるごはん
- ・茶碗蒸し
- ・味噌汁

3,910円
(税込4,300円)

選べるごはん
「春のにぎり五貫」を
「選べる釜めし」に
変更できます
春のにぎり五貫
又は
桜えびと筍の釜めし
又は
香ばし鯛と
筍の釜めし
+182円
(税込200円)

鯛と蛤の旨みが溶け込んだ
絶品胡麻だし
鶏つくねもち入りの
満足しやぶしやぶ小鍋

香ばし鯛と
筍の釜めし

桜えびと
筍の釜めし





- ・鯛と蛤の胡麻だししゃぶしゃぶ
- ・季節の箱盛四種
- ・イトヨリ鯛と海老の天ぷら
- ・ごはん・茶碗蒸し
- ・味噌汁・漬物

3,091円
(税込3,400円)

春の特別御膳
鯛と蛤の胡麻だし
しゃぶしゃぶセット



- ・にぎり五貫
- ・まぐろ・赤海老・サーモン
貝柱・赤貝
- ・季節の箱盛四種
- ・イトヨリ鯛と海老の天ぷら
- ・茶碗蒸し
- ・味噌汁

2,637円
(税込2,900円)

春の特別御膳
にぎり五貫セット



春のお造り膳

- ・お造り七種
- ・鰹のたたき・赤貝・まぐろ・赤海老・カンパチ・サーモン・鯛
- ・季節の箱盛三種
- ・イトヨリ鯛と海老の天ぷら
- ・ごはん・茶碗蒸し
- ・味噌汁・漬物

2,455円
(税込2,700円)



桜えびと筍の釜めし膳

- ・桜えびと筍の釜めし
- ・季節の箱盛三種
- ・イトヨリ鯛と海老の天ぷら
- ・茶碗蒸し
- ・味噌汁
- ・漬物

2,319円
(税込2,550円)

釜めしを「香ばし鯛と筍の釜めし」に変更できます
+182円(税込200円)



※釜めしは炊き上がるまでに、
「20分」ほどかかります。

季節膳・和膳・ランチをご注文の方はセットでお得!

苺パフェ

680円(税込748円)

セット価格
480円(税込528円)

お得!



- ・ホイップ
- ・ライス
- ・クリスピー
- ・なめらか
- ・プリン

※天候等の諸事情により、
他の食材に変わる場合がございます。

鯛と蛤の土瓶蒸し

1,280円(税込1,408円)

セット価格
780円(税込858円)

お得!



豪華絢爛



おすすめ
メニュー

和の粋を集めた、

まさに夢の饗宴。

きょうえん

夢の饗宴
御膳

牛すき焼き

寿司

天ぷら

お造り

- ◆ 牛すき焼き小鍋
- ◆ 上にぎり七貫
- ◆ お造り盛合せ三種
- ◆ 天ぷら盛合せ
- ◆ 季節の小鉢
- ◆ 味噌汁

4,910円
(税込5,400円)

※天候等の諸事情により、他の食材に変わる場合がございます。



鯛と蛤の土瓶蒸し

1,280円(税込1,408円)

季節膳・和膳・ランチ をご注文の方はセットでお得!

〈セット価格〉780円(税込858円) **お得!**



鯛と蛤の胡麻だししゃぶしゃぶ

(鶏つくね・もち入り)1,580円(税込1,738円)

お造り盛合せ七種

鰹のたたき・赤貝・まぐろ・赤海老・カンパチ・サーモン・鯛

2,000円(税込2,200円)

春の味覚

期間限定



イトヨリ鯛と海老の天ぷら

580円(税込638円)

季節膳・和膳・ランチ をご注文の方はセットでお得!

〈セット価格〉380円(税込418円) **お得!**



鰹のたたき

780円(税込858円)



春のにぎり五貫

まぐろ・赤海老・サーモン・貝柱・赤貝

1,080円(税込1,188円)



桜えびと筍の釜めし

(味噌汁・漬物付)

1,180円(税込1,298円)

※釜めしは炊き上がるまでに、「20分」ほどかかります。



香ばし鯛と筍の釜めし

(味噌汁・漬物付)

1,380円(税込1,518円)

※釜めしは炊き上がるまでに、「20分」ほどかかります。

肴

- 枝豆 330円(税込363円)
- ネバとろ冷ややっこ 330円(税込363円)
- 揚げだし豆腐 330円(税込363円)
- きゅうりの浅漬け 380円(税込418円)
- なすの浅漬け 480円(税込528円)
- 漬物盛合せ 580円(税込638円)
- まぐろユッケ 580円(税込638円)

サラダ

- 豆腐サラダ 580円(税込638円)
- 海鮮サラダ 730円(税込803円)

お造り

- お造り各種 430円(税込473円)
まぐろ・カンパチ・サーモン・鯛・いか
- お造り三種 780円(税込858円)
- お造り五種 1,480円(税込1,628円)

※天候等の諸事情により、他の食材に変わる場合がございます。

すし半自慢の 一品料理



鰻の蒲焼き

焼き物

- 鶏ねぎにんにくの鉄板焼き 630円(税込693円)
- 鰻の蒲焼き 1,380円(税込1,518円)
- 牛すき焼き小鍋 1,780円(税込1,958円)



揚げ物

天ぷら盛合せ

- ポテトフライ 330円(税込363円)
- 長崎県産アジフライ 380円(税込418円)
- TAKE OUT** 生麩田楽と湯葉揚げ 480円(税込528円)
- カマンベールチーズフライ 480円(税込528円)
- TAKE OUT** チキンチーズ大葉巻きフライ 480円(税込528円)
- TAKE OUT** 鶏の唐揚げ三個 430円(税込473円)
- TAKE OUT** 鶏の唐揚げ五個 630円(税込693円)
- TAKE OUT** カレイの唐揚げ 730円(税込803円)
- TAKE OUT** 海老フライ 780円(税込858円)
- TAKE OUT** 天ぷら盛合せ 780円(税込858円)
- TAKE OUT** ロースとんかつ 980円(税込1,078円)
- まぐろのレアかつ 1,280円(税込1,408円)



トロたく磯巻き(一本)

巻寿司

- TAKE OUT** サーモンと海老のサラダ巻き(一本) 1,180円(税込1,298円)
(ハーフ) 680円(税込748円)
- TAKE OUT** トロたく磯巻き(一本) 1,280円(税込1,408円)
(ハーフ) 780円(税込858円)
- TAKE OUT** メ鯖の押し寿司(一本) 1,380円(税込1,518円)
- TAKE OUT** 穴子の押し寿司(一本) 1,480円(税込1,628円)
- TAKE OUT** 贅沢海鮮太巻き(一本) 1,580円(税込1,738円)
(ハーフ) 880円(税込968円)



海老フライ



メ鯖の押し寿司



しめ
お

鯛のだし茶漬け

- 鯛のだし茶漬け 780円(税込858円)
- バター香るミニ明太温うどん 680円(税込748円)



バター香る
ミニ明太温うどん

※当店の麺類は、そばと同じ釜でゆがいております。
※天候等の諸事情により、他の食材に変わる場合がございます。**TAKE OUT** マークは、お持ち帰りができる一品料理です。係までお申し付けください。