

2024.3.1 fri - 11.30 sat 5名様より30名様まで

大切な方を偲ぶひとときを真心込めてお手伝いいたします。



ききょう
桔梗
[和洋会席料理]
お一人様 13,000円

フルーツマトと真鯛のマリネ
フォアグラソーテー バジルとトマトのケーキサレ添え
ホワイトバルサミソース

煮物(蟹饅頭 スワイ蟹ほぐし)
天婦羅(海老、鱈、椎茸、南瓜、オクラ、抹茶塩)
甘鯛と鰻白焼きのロースト ヴェルデュレツソース
国産牛のサーロインステーキ トリュフの香り
マルドンソルト添え

御飯 山葵椎茸昆布 吸い物
ピスタチオのムース
コーヒー

すいれん
睡蓮
[和会席料理]
お一人様 10,000円

和牛肉有馬煮
お造り2種盛り合わせ
有頭海老 海老芋 六方 湯葉豆腐 人参 隠元
天婦羅(海老 めごち 野菜2種、抹茶塩 スダチ)
鰯塩麹焼き 新芽生姜しそ巻
蟹淡雪 順才餡 針生姜
牛フィレの網焼き 唐辛子味噌 温野菜
白飯 胡麻塩 小梅干し 香の物
手まり湯葉 三つ葉 柚子
果物



ひすい
翡翠
[幕の内弁当]
お一人様 6,500円

鰻幽庵焼き 厚焼き玉子 合鴨燻製 クルミ餡炊き
鯖平造り 本日の鮮魚 あしらひ
天婦羅(海老 めごち 烏賊 野菜二種、天汁 大根卸しと卸し生姜)
有頭海老 海老芋六方 湯葉豆腐 人参 絹さや
鶏肉の胡麻味噌焼き 付け合せ二種
白御飯 ゆかり 香の物
吸い物 とろろ昆布 三つ葉 柚子
果物

※写真はイメージです。 ※料金には個室料(2時間)、卓上花、サービス料、消費税が含まれます。 ※お飲物は別途料金となります。 ※準備30分受付30分+2時間(室料無料)+(撤収30分以内)
※延長の場合は30分につきお一人様1,000円の追加料金を承ります。 ※季節や仕入れ状況により内容が一部変更となる場合がございます。
※20階プライムフロア(スターライト、リージェンシー)でのご利用は別途個室料15,000円(サービス料・消費税込み)がかかります。

- オプション**
- 祭壇花 55,000円～
 - 陰膳(小鉢・天婦羅・ご飯・香物・吸い物) ... 2,420円～
 - 写真装花 11,000円～
 - マイクロバス1台(28人乗) ... 28,600円～

当日のスケジュール(一般的な例) 1時間前 ... 幹事・受付係の方のご来館 30分前 ... 施主およびご親戚のご来館

ご来賓入場 » 献花 » 施主のご挨拶 » ご来賓によるご挨拶 » 献杯 » ご会食 » 施主の謝辞 » 散会

