



旬を食する  
大切な方のおもてなしに...

# 会席料理

価格は（本体価格+税）  
と表記させていただきます。



写真の料理は一例です。季節により内容は変わります。

- 食前酒 ● 前菜 ● 季節の小鉢 ● 豪華お刺身盛合せ
- 焼き物 ● 煮物 ● 季節の天ぷら ● 蒸し物
- 上にぎり寿司 ● みそ汁 ● デザート二種盛

和風会席 **祇園** 全十一品  
6,000円+税



写真の料理は一例です。季節により内容は変わります。

- 前菜 ● 小鉢 ● 刺身盛合せ
- 焼き物 ● 煮物 ● 季節の天ぷら
- 蒸し物 ● 食事 ● デザート二種盛

和風会席 **嵐山** 全九品  
5,000円+税

四季折々旬の味わい  
真心込めた「味のおもてなし」

お祝い料理

法要料理

故人様を偲ぶ思い出のひと時  
大切なお席に和やかに添えるよう  
旬の素材を丹念に調えたお料理です  
人生の節目に訪れる感動的な晴れの目を  
旬の素材と四季折々の趣向を取り入れた  
目にも慶ばしいお料理が華やかに彩ります

記念すべきお慶びの日に...  
● お祝い・お祝い初め・初席  
● 七五三・入学・卒業  
● 小葬儀・ご成金・ご祝儀  
● 法要・古葬・お盆・お彼岸などの  
ご慶び

和風会席 **大原** 全七品  
3,000円+税

- 前菜 ● 小鉢 ● 刺身盛 ● 焼き物
- 揚げ物 ● 出来たて豆腐 又は蒸し物
- 自家製めん

季節の  
おまかせ会席

内容・品数はおまかせ下さい。

5,000円  
+税より

旬の食材を使い  
熟練した技が映える。  
調理長おまかせの  
会席コースです。  
5,000円～10,000円まで  
ご予算に応じます。



写真の料理は一例です。季節により内容は変わります。

- 肉コース
- 前菜 ● 小鉢 ● 刺身盛合せ
  - 肉料理 ● 蒸し物 ● 季節の天ぷら
  - 自家製めん ● デザート

和風会席 **嵯峨野** 全八品  
4,000円+税

- 魚コース
- 前菜 ● 小鉢 ● 刺身盛合せ
  - 季節の魚料理 ● 出来たて豆腐
  - 季節の天ぷら ● 自家製めん ● デザート

手配承ります。

引出物・お饅頭等



祝い鯛姿造り

祝い鯛【一尾】  
5,000円+税