

桃の節句プラン

お子様の健やかな成長を願う
桃の節句にぴったりの
御家族で楽しめるプランです。

6,000円

(6,600円税込)

2020年
3月1日(日)
▼
3月31日(火)
予約制

個室完備 ホールまたは座敷をお選びいただけます。
お昼の予約承ります。 11:30~14:00/17:30~20:30
※4名様よりご注文承ります。※3日前までのご予約をお願いします。



予約特典

お祝いデザートプレート
をプレゼント!

デザートプレート ※写真はイメージです。

記念写真

フォトフレームに入れてプレゼント



お子様セット

- 氷菓子
- 食事
- 温物
- 炭火
- 御碗
- パレット盛り

桜杏仁豆富
風和里しばやま入参のビスコッティ
赤出し
ちらし寿し
自家製ボン酢 薬味
春の彩野菜で出汁しゃぶ
春生若芽 生湯葉
八丁味噌 桜塩 山葵 酢橘
しあわせ絆牛炭火焼き
彩焼野菜
味噌ディップ 彩野菜
オリーブオイル 岩塩 山葵
蛤吸い 紅白大根人参 白髪ねぎ
青味 木の芽
全目鯛春香焼き 鉄砲漬け
チーズ揚げ
味噌ディップ 彩野菜
オリーブオイル 岩塩 山葵
お造り(鯛昆布締め 大徳寺納豆 鮪 あおりいか)
花弁百合根 カリフラワー
露の塔田菜
菜の花のお浸し
低温蒸し鶏 牛叩き寿司
酵素ジュース 浅利佃煮 鳥松風

- 水菓子
- 寿司
- うどん
- ハンバーグ
- 茶碗蒸し
- ポテトフライ
- サラダ
- 唐揚げ
- 海老フライ

お子様セット
2,500円
(2,750円税込)