

RESTAURANT RESERVATION ✈

店舗名	料金	料理名	料理内容
京ぜん (最大18名)	2,200円	和彩弁当	季節のお浸し、お造り…二種盛り、口代わり…五種盛り、野菜の焚合せ、かやく御飯、味噌汁、香の物、小鉢
	2,750円	京ぜん弁当	お造り…三種盛り、口代わり…七種盛り、野菜の焚き合わせ、揚げ物、かやくご飯、味噌汁、香の物、小鉢、季節のアイスクリーム
	3,300円	三一会席弁当	先付け、お造り…三種盛り、口代わり…七種盛り、焼肴、野菜の焚合せ、揚げ物、茶碗蒸し、かやく御飯、味噌汁、香の物、小鉢、季節のアイスクリーム
	2,750円	にぎり寿司 (竹)	中とろ、勘八、小鰻、いくら、帆立、甘海老、いか、穴子、椎茸、細巻き1本、味噌汁
	3,300円	にぎり寿司 (梅)	中とろ、赤身、勘八、小鰻、いくら、帆立、甘海老、いか、穴子、椎茸、細巻き1本、味噌汁
彩鳳 (4名～最大20名)	2,200円	中華コース (羽)	蒸し鶏のピリ辛胡麻ソースかけ、トマトと玉子の炒めチリソース煮、彩鳳自家製ジャンボ焼売、若鶏の唐揚げスパイスソルト和え、五目入りあんかけ焼きそば、本日のデザート
	2,750円	中華コース (海)	鶏腿肉の葱生姜ソースかけ、海老と玉子のチリソース煮、彩鳳自家製ジャンボ焼売、豚細切り肉とニンニクの芽の醤油炒め、五目入りあんかけ焼きそば、本日のデザート
	3,300円	中華コース (港)	よだれどり、海老のチリソース煮、彩鳳自家製ジャンボ焼売、牛細切り肉とピーマンの醤油炒め、五目入りチャーハン、本日のデザート
新大和 (最大30名)	1,650円	和風弁当	鮪の刺身、豚ヒレカツ、季節の煮物、ご飯、香の物、味噌汁
	2,200円	松花堂弁当	鮪と白身魚の刺身、豚ヒレカツ、魚の西京焼、季節の煮物、ご飯、香の物、味噌汁
	3,300円	大和ご膳	上刺身盛り合わせ、海老しんじょう揚げ、鰻蒲焼、小付一品、ご飯、香の物、お吸物、デザート（シャーベット又はフルーツ）
	3,300円 ～	特製 松花堂弁当	ご予算に応じて調整いたします。内容等ご相談ください
ル・シエール (最大31名)	1,650円	洋風セット	ハンバーグ、エビフライ、温野菜、コーンスープ、ライス
テイルウインド			直接、店舗へご相談をお願いいたします。 (電話：03-6830-1101)

◆注意事項

※価格は全て税込みです。

※お料理の内容は季節により多少変更する場合がございますので、あらかじめご了承ください。

※多客期はご予約を承れない場合がございます。何卒ご了承ください。

※お席が分かれる場合がございますので、あらかじめご了承ください。