

春夏秋冬

乃
noaji
味

四
siki
季



秋のお祝い向け会席料理一例 8000円
(税込8800円・奉仕料別) 鯛の塩焼き 伊勢海老のサラダ



秋の会席料理一例 4000円 (税込4400円・奉仕料別)
松茸と鱧の卵とじ鍋、お造り、甘鯛の丹波焼きなど

季節の会席料理

心まで華やぐ美味の数々

6000円を基本に4000円より8000円まで承ります。



春の会席料理一例 6000円 (税込6600円・奉仕料別)
春鱈の豆乳鍋、湯葉ご飯、黒豚のバイ包み焼きなど

献立は季節ごとに替わります。
お好みがありましたらお申し出ください。

追加のお料理・寿司



創作すし盛り合わせ 1540円 (税込)
お食事を変更の場合 1320円 (税込)



握り寿司盛り合わせ 1100円 (税込)
お食事を変更の場合 880円 (税込)



お持ち帰り松花堂弁当 3240円 (税込)



お食い初め膳 3300円 (税込)



お赤飯 880円 (税込)



刺身船盛り 16500円 (税込)

ご宴会料理

お好みで選べるコース料理

お好み、ご予算に合わせて
松花堂弁当は二千円より三千円まで
宴会コースは四千円より六千円まで承ります。
(税・奉仕料別)



串揚げ宴会コース料理一例 4000円 (4400円税込・奉仕料別)
オードブル・サラダは4人前盛りです。



逸品宴会コース料理一例 6000円 (税込6600円・奉仕料別)
ぎんだら煮魚、蟹グラタン、茶碗蒸しなど。



創作寿司付き会席コース料理一例 7200円 (税込7920円・奉仕料別)
ご予算・お好みに応じてお造りいたします。



詳しくは
ホームページで



全室個室、椅子席のみとなります。

- ご結納の道具の手配や司会・進行も承ります
- 各種引き物・花束・お菓子をご用意できます。
- 席札は無料でお付けいたします
- 飲み放題2時間・・・2420円 (税・奉仕料込)
- 献立の内容・器は季節により替わります。
- 個室のご利用には奉仕料10%を別途いただきます。



松花堂弁当料理一例 2000円 (税込2200円・奉仕料別)
3000円までお造りします。

春夏秋冬 四季の味

AM11:00 ~ PM10:00 水曜定休

千葉県印旛郡栄町安食 3692

<http://kanetaya.jp>

mail@kanetaya.jp

☎ 0476 (95) 1105

大人10名様より、お料理3000円以上
無料バス送迎いたします

