

お料理のご案内

会席コース

祝いの席や季節の行事に心まで華やぐ美味の数々、自信を持ってお勧めできるお料理です。

4000円(税込4400円)

前菜・小鍋または吸物・造り・煮物・焼物・揚物
食事・デザート

5000円(税込5500円)

前菜・小鍋または吸物・造り・煮物・焼物・揚物・酢の物
食事・デザート

7000円(税込7700円)

前菜・小鍋または吸物・造り・煮物・鯛の姿焼きまたは牛ほ
うば焼き・焼物・揚物・伊勢海老のサラダ・食事・デザート

献立の内容はあくまで目安です。季節等により変更になります。

串揚げ宴会コース

2000円より5000円までご予算に応じて承ります

3000円(税込3300円)

オードブル(季節の酒菜8~10品盛)・季節のサラダ・刺身
盛り合わせ・茶碗蒸し・串揚げ盛り合わせ・握りすし

4000円(税込4400円)

オードブル(季節の酒菜8~10品盛)・季節のサラダ・刺身
盛り合わせ・茶碗蒸し・串揚げ盛り合わせ・ずわい蟹の酢
の物・握りすし・デザート

逸品宴会コース

3000円(税込3300円)

前菜・刺身盛り合わせ・茶碗蒸し・煮魚・天ぷら盛り合わせ・
寿司盛り合わせ

4000円(税込4400円)

前菜・刺身盛り合わせ・茶碗蒸し・煮魚・天ぷら盛り合わせ・
寿司盛り合わせ・ずわい蟹の酢の物・デザート

大皿宴会コース

2000円(税込2200円)

オードブル(季節の酒菜8~10品盛)・揚げ物盛り合わせ
ロール寿司

3000円(税込3300円)

オードブル(季節の酒菜8~10品盛)
季節の刺身盛り合わせ・季節のサラダ・揚げ物盛り合わせ
・寿司盛り合わせ

創作宴会コース

4000円(税込4400円)

オードブル2種(珍味盛り合わせ・本日の鮮魚のサラダ仕立
て)魚料理・野菜料理・肉料理・創作寿司・デザート

5000円(税込5500円)

オードブル2種(珍味盛り合わせ・本日の鮮魚のサラダ仕立
て)魚料理・野菜料理・牛肉のほうば焼き・創作寿司・デザ
ート

松花堂・小会席

色とりどりの季節の美味を
ちりばめた、お膳です。

松花堂弁当

1500円(税込1650円)

口取り・炊き合せ・揚げ物・造り・食事

2000円(税込2200円)

口取り・炊き合せ・揚げ物・茶碗蒸し・造り
食事・デザート

小会席コース

3000円(税込3300円)

前菜・小鍋または吸物・造り・煮物・焼物・揚物
・食事・デザート

3500円(税込3850円)(寿司付き)

前菜・小鍋または吸物・造り・煮物・焼物・揚物
・寿司盛り合わせ・デザート

- ▲個室のご利用は奉仕料10%を頂きます。
- ▲各コース料理の献立の内容はあくまで目安です。
当日の仕入・季節等により献立が変更になります。

飲み放題(奉仕料・税込み)

2時間...1573円

- 個室のご利用は予約制となっております。
- 引き出物・ギフトをお取り寄せ致します。
- 花束・コンパ・お写真・司会・ビデオなどお手配致します
- 営業時間.....午前11時より午後10時
- 定休日.....毎水曜日
- お座敷.....80名様までご利用頂けます
- 駐車場.....60台収容可
- 無料送迎バスがございます。ご利用ください。

案内図



ホームページ

料理・建物、会席の献立などを詳しく
紹介しております。どうぞご覧ください。

<http://kanetaya.jp/>