

## 慶弔会席～松～ 12,100円

\*ご利用日の3日前までのご予約制とさせていただきます

【旬 菜】 ・ずわい蟹の百合根最中 芹 ストラッチャテッラチーズ 黄味酢 芽葱  
・サーモンと法蓮草の菊花浸し いくら醤油漬  
・秋刀魚肝焼き 柏産白葱と鴨つくねの田楽 蓮根煎餅

【向 付】 季節の鮮魚造り盛り合わせ あしらい彩々

【煮 物】 鯛蕪 菊菜 柚子胡椒

【焼 物】 鮫と帆立貝の柚香焼き 舞茸 椎茸 大黒占地 獅子唐

【合 肴】 天然すっぽんの玉汁蒸し 焼餅 銀あん かもじ葱

【食 事】 大山鶏の釜焚き御飯 牛房 生姜煮 浅月

【香の物】 しば漬みょうが 大根漬

【留 椀】 野田の味噌仕立て 水雲 葱 粉山椒

【水菓子】 季節の実 コーヒー



\*食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係へお申し付けください。  
\*食材の都合により、メニュー内容等が変更となる場合がございます。  
\*料金はいずれも消費税込。  
\*写真はイメージです。



# 慶弔会席～竹～ 9,350円

\*ご利用日の3日前までのご予約制とさせていただきます

- 【先 付】 ずわい蟹の百合根最中  
芹 ストラッチャテッラチーズ 黄味酢 芽葱
- 【向 付】 季節の鮮魚造り盛り合わせ あしらい彩々
- 【煮 物】 鯛蕪 菊菜 柚子胡椒
- 【冷 菜】 生野菜サラダ 蓮根煎餅 フレンチドレッシング
- 【肉料理】 国産牛リブロースの網焼き 温野菜 デイジョンマスタード
- 【食 事】 サーモン釜焚き御飯 牛房 生姜煮 いくら醤油漬 浅月
- 【香の物】 しば漬みょうが 大根漬
- 【留 椀】 野田の味噌仕立て 水雲 葱 粉山椒
- 【水菓子】 季節の実 コーヒー



\*食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係へお申し付けください。  
\*食材の都合により、メニュー内容等が変更となる場合がございます。  
\*料金はいずれも消費税込。  
\*写真はイメージです。





# 慶弔会席～梅～ 6,600円

\*ご利用日の3日前までのご予約制とさせていただきます

- 【先 付】 ずわい蟹の百合根最中  
芹 ストラッチャテッラチーズ 黄味酢 芽葱
- 【向 付】 季節の鮮魚造り盛り合わせ あしらい彩々
- 【煮 物】 鯛蕪 菊菜 柚子胡椒
- 【焼 物】 秋刀魚肝焼 柏産葱と鴨つくねの田楽 一味 蓮根煎餅
- 【揚 物】 天使の海老アーモンド揚 帆立貝磯辺揚 獅子唐 レモン
- 【食 事】 サーモン釜焚き御飯 牛房 生姜煮 いくら醤油漬 浅月
- 【香の物】 しば漬みょうが 大根漬
- 【留 椀】 野田の味噌仕立て 水雲 葱 粉山椒
- 【水菓子】 季節の実 コーヒー



\*食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係へお申し付けください。  
\*食材の都合により、メニュー内容等が変更となる場合がございます。  
\*料金はいずれも消費税込。  
\*写真はイメージです。



## 彩御膳 4,620円

- 【酒菜とお造り】 ・天使の海老アーモンド揚  
・秋刀魚と芹のポン酢浸し 焼舞茸 浅月 菊花  
・サーモン焼浸し 生姜煮 芽葱  
・季節の鮮魚造り二種盛り あしらい彩々
- 【煮物】 柏産蕪の蟹あんかけ 柚子胡椒
- 【焼物】 鶏と柏産葱の味噌田楽  
丸十 南京 獅子唐 一味 蓮根煎餅
- 【食事】 鯛釜焼き御飯 蕪 金胡麻
- 【香の物】 しば漬みょうが 大根漬
- 【留椀】 野田の味噌仕立て 水雲 葱 粉山椒
- 【水果子】 季節の実 コーヒー



\*食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係へお申し付けください。  
\*食材の都合により、メニュー内容等が変更となる場合がございます。  
\*料金はいずれも消費税込。  
\*写真はイメージです。





## 華会席 3,520円

【先付】 秋刀魚と芹のポン酢浸し 焼舞茸 ちり酢 浅月 菊花

【向付】 帆立貝焼霜造り あしらい彩々

【煮物】 柏産蕪の蟹あんかけ 柚子胡椒

【焼物】 鶏と柏産葱の味噌田楽  
丸十 南京 獅子唐 一味 蓮根煎餅

【食事】 蕪御飯 鯛せせり身 金胡麻

【香の物】 しば漬みょうが 大根漬

【留椀】 野田の味噌仕立て 水雲 葱 粉山椒

【水果子】 季節の実 コーヒー



\*食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係へお申し付けください。  
\*食材の都合により、メニュー内容等が変更となる場合がございます。  
\*料金はいずれも消費税込。  
\*写真はイメージです。



## 天婦羅御膳(松) 2,750円(消費税込)

天婦羅(魚介三種・野菜五種)・小鉢二種・煮物  
白御飯・香の物・留椀・自家製ふりかけ

## 天婦羅御膳(梅) 1,980円(消費税込)

天婦羅(魚介二種・野菜三種)・小鉢二種  
白御飯・香の物・留椀・自家製ふりかけ



## 刺身御膳(松) 2,750円(消費税込)

造り五種盛り・小鉢二種・煮物  
白御飯・香の物・留椀・自家製ふりかけ

## 刺身御膳(梅) 1,980円(消費税込)

造り三種盛り・小鉢二種  
白御飯・香の物・留椀・自家製ふりかけ



## 菜和御膳 2,750円(消費税込)

造り三種・天婦羅五種・小鉢二種・煮物  
白御飯・香の物・留椀・自家製ふりかけ



## 洋食セット 2,420円 (消費税込)

ハンバーグ・エビフライ  
サラダ・スープ  
ライス コーヒー



帝国ホテル特製

## ビーフカレーセット

1,980円 (消費税込)

サラダ・スープ・コーヒー付き

帝国ホテル特製 **ビーフカレー(単品)**

1,210円 (消費税込)

**お子様プレート**

1,650円 (消費税込)

ミニハンバーグ・エビフライ・スープ・サラダ・ジュース付き

---

## 一品料理

**海老フライ**

770円 (消費税込)

**お造り盛り合わせ**

1,760円 (消費税込)

**天婦羅盛り合わせ**

1,980円 (消費税込)



# びすとろ菜 今月のデザート

※お食事と一緒にご注文の場合は 表示の価格より100円引きでご利用いただけます。



## ■柿バター 小倉トースト

770円



## ■こだわり旨味の和プリン

770円

こだわりの卵は、免疫力をアップさせるビタミンDと、老化防止効果のあるビタミンEが通常の5倍も含まれる卵黄だけを使ったこだわりの和プリン。

オリジナルの黒蜜をかけていただくと旨味がアップします。



## ■栗羊羹

770円



## ■氷菓子

ブルーベリーアイスクリーム

または おまかせ三種

550円

\*食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係へお申し付けください。

\*食材の都合により、メニュー内容等が変更となる場合がございます。

\*料金はいずれも消費税込。

\*写真はイメージです。



# お飲物

---

■生ビール	750円
■グラスワイン	770円
■ノンアルコールビール	600円
■コーヒー	620円
■紅茶	620円
■オレンジジュース	620円
■シャーリーテンプル	710円
■ジンジャーエール	620円
■コカコーラ	620円

※その他ドリンクメニューもございます。詳細は係までお申し付けください。  
※料金は全て消費税込です。

