お祝い会席

お顔合せ・お宮参り・お食い初め・七五三詣・記念日など、大切な慶事の
お席に御利用ください。



■お祝い会席【昼限定】　18,150 円

【祝　肴】蟹の土佐酢ゼリー寄せ
真鯛の松前寿司　穴子の八幡巻き
車海老キャビア合せ　合鴨ロース
燻製鮭の奉書巻き
【椀　物】蕪菁の摺り流し
貝柱の飛竜頭　結び野菜
【造　り】鮪　鯛　車海老
【焼　物】小鯛の姿焼き
【煮　物】ふくと豆腐の揚げ出し
【強　肴】牛肉のロースト
季節の野菜　赤味噌ソース
【食　事】御赤飯　赤出汁　香の物
【水菓子】季節の水菓子

■お祝い会席　24,200 円

【祝　肴】蟹の土佐酢ゼリー寄せ
真鯛の松前寿司　穴子の八幡巻き
車海老キャビア合せ　合鴨ロース
燻製鮭の奉書巻き
【椀　物】蕪菁の摺り流し
貝柱の飛竜頭　結び野菜
【造　り】鮪　鯛　車海老　花鳥賊
【焼　物】小鯛の姿焼き
【中　皿】百合根饅頭トリュフ風味
【煮　物】ふくと豆腐の揚げ出し
【強　肴】国産牛サーロインの網焼き
季節の焼き野菜　三種のソース
【酢の物】鰻の照り焼き　柑橘とろろ掛け
【食　事】御赤飯　赤出汁　香の物
【水菓子】季節の水菓子

※３日前までにご予約ください。
※写真はイメージです。諸事情によりお料理の内容が一部変更になる場合がございます。
※食物アレルギーをお持ちのお客様はご予約時にお申し付けください。(別紙参照)
※表示価格には消費税および10%のサービス料が含まれております。別途、室料を頂戴いたします。
※キャンセルにつきましては、前日より料理代金の70%、当日は100%を頂戴いたします。
※土日祝日のご予約は直接店舗までご連絡ください。

お食い初め

お子様の健やかな成長を願って



■お食い初め膳　7,260 円

お食い初めの儀式は、お子様が一生食べるものに困らないようにとの願いを込めて、誕生後100日目か120日目に行います。
ちょうど歯が生え始める頃であることから「歯がため」「箸初め」とも呼ばれ、歯が生えるほどに成長したことを喜ぶと共に、今後の健やかな成長を願います。

お祝いのお膳は「一汁三菜」で海のもの、山のもの、里のものと共に、縁起物として尾頭付の鯛やお赤飯、長寿を祈る梅干などをご用意いたします。また、丈夫な歯が生えるようにと「歯がための小石」を口もとに添える慣わしがあります。

お子様メニュー

※この他、単品メニューもご用意しております。

12歳までのお子様限定のセットメニューです。



■お子様御膳　7,260 円

【箱　物】海老フライ　鶏の唐揚げ　レタス
　　プチトマト　レモン
　　ハンバーグ　玉子焼き
　　スマイル人参　ブロッコリー
　　鮭とマカロニのグラタン
　　南瓜のお饅頭
　　鮪と車海老といくらの造り
　　フライドポテト
【蒸し物】茶碗蒸し
【食　事】親子そぼろごはん　お吸い物
【水菓子】フルーツとバニラアイスのミニパフェ



■お子様プレート　4,840 円

【一の皿】海老フライ　鶏の唐揚げ　レタス
　　プチトマト　レモン
【二の皿】ハンバーグ　玉子焼き
　　スマイル人参　ブロッコリー
【三の皿】フライドポテト　鮭のポテト焼き
【四の皿】チキンライス　グリンピース
【蒸し物】茶碗蒸し
【水菓子】フルーツとバニラアイスのミニパフェ

※３日前までにご予約ください。
※写真はイメージです。諸事情によりお料理の内容が一部変更になる場合がございます。
※食物アレルギーをお持ちのお客様はご予約時にお申し付けください。(別紙参照)
※表示価格には消費税および10%のサービス料が含まれております。別途、室料を頂戴いたします。
※キャンセルにつきましては、前日より料理代金の70%、当日は100%を頂戴いたします。
※土日祝日のご予約は直接店舗までご連絡ください。

お祝い＆お子様メニュー アレルゲン一覧表
Celebration & Children's Menu : Allergen list

【更新：2026 年 5 月 7 日】

＊カシューナッツに関する情報につきましては、現在、法令の経過措置期間中であり、食品メーカーからの規格書にはカシューナッツに対応できていないものも含まれるため、必ずしも確定的な情報とは限りません。
*Please note that the information regarding cashew nuts is not necessarily definitive, as we are currently in a transitional period for the law, and some food manufacturers have not yet established specifications for cashew nuts.

※食物アレルギーなど、お食事にご留意の必要なお客様はご注文の際に必ずお申し付けください。
※こちらの情報は、メニュー選択の際、参考にしていただくものです。お客様にアレルギー症状が発症しないことを保証するものではありません。また、更新日時点での情報です。ご利用時に必ずお問合せください。
※一部メニューは、製造・調理の際、共用の食器や器具を使用しております。2 次的混入の可能性をすべて防ぐことはできません。敏感な方はご注意ください。
※揚げ油・ゆで水は共用しております。また厨房内でそば粉を扱っています。
※日替わりのメニューを含むコース・セットメニュー等はアレルギー表示をしておりません。直接、スタッフへお問合せください。
※この一覧表は、日本の法規で定められた「アレルギー特定原材料 9 品目（えび・カシューナッツ＊・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生）」に対応しています。
※特定の食材抜きでご注文を頂いた場合でも、商品に含まれるアレルゲンを全て除去できるものではありません。
※しらすは、えび・かに等が混ざる漁法で採取したものを使用しています。
▲：付け合わせのタレや醤油にアレルギー特定原材料が含まれます。

*If you have any specific dietary requirements, such as food allergies, please be sure to inform us when placing your order.
*This information is for reference when making menu selections. We cannot guarantee that you will not develop allergic symptoms. The information is as of the update date. Please be sure to inquire when using.
*Some menu items use shared tableware and cooking utensils during production and cooking. It is not possible to prevent all possibilities of secondary contamination. Please be careful if you are sensitive.
*Frying oil and boiling water are shared. We also handle buckwheat flour in the kitchen.
*Course and set menus, including daily menus, do not have allergy information. Please contact the staff directly.
This list corresponds to the "nine allergenic raw materials (shrimp, cashews, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, peanuts)" stipulated by Japanese laws and regulations.
*Even if you order without certain ingredients, we cannot remove all allergens from the product.
*We use whitebait collected using a fishing method that mixes shrimp, crab, etc.
▲: The accompanying sauce and soy sauce contain specific allergens.

アレルギー表示【9品目】	えび	カシューナッツ＊	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
	shrimp	cashews＊	crab	walnut	wheat	buck wheat	egg	milk	peanut
お祝い会席　24,200円	えび	−	かに	−	小麦	−	卵	乳	−
お祝い会席　18,150円	えび	−	かに	−	小麦	−	卵	乳	−
お食い初め膳	えび	−	かに	−	小麦	−	卵	乳	−
お子様御膳	えび	−	−	−	小麦	−	卵	乳	−
お子様プレート	えび	−	−	−	小麦	−	卵	乳	−