

日本料理 玄海

ご予約・お問合せ

TEL.043-296-0193(直通)



ご祝賀のひとつきを演出するなら
匠の技が冴える、日本料理で

◆七五三会席 お一人様 8,800 円
(2名様より承ります) (サ込/税別)

【先付】湯葉クリーム豆腐 キャビア 彩り野菜 【祝肴】栗白羽揚げ 酢取り菊花
【お吸物】清汁(そば饅頭 吉野海老 舞茸 芽葱 柚子) 【お造り】本日の鮮魚五
種盛り 【家喜物】蝦夷鮑磯焼き一口ステーキ 鉢前 【多喜合せ】小燕含め煮
鴨治部煮 トマト旨煮 青菜 【合肴】海老衰揚げ 稲穂 青唐 紅おろし 天出汁
【食事】飯蒸し 唐墨 大葉 【香の物】盛り合わせ 【留祝】赤出汁 【水菓子】
本日のデザート

◆七五三お子様御膳 お一人様 5,500 円
(サ込/税別)

◆七五三お子様御膳 お一人様3,850円(サ込/税別)もございます。
◆七五三祝鯛 ご予算に応じます。

※写真はイメージです。メニューは、仕入れ状況により変更となる場合がございます。

中国料理 翠嵐

ご予約・お問合せ

TEL.043-296-0094(直通)



円卓に広がるのは、笑顔の輪
彩り鮮やかな広東料理が華を添えます

◆七五三お祝いコース お一人様 8,000 円
(2名様より承ります) (サ込/税別)

- お祝い特製冷菜銘々盛り合わせ ズワイガニ入りフカヒレの姿煮込み
- 香港点心師手作り 黒豚小籠包と海老蒸し餃子
- ロブスターのマヨネーズソースかけ※1 牛肉と秋野菜のオイスターソース炒め
- 真鯛の揚げ物甘酢あんかけ※2 香港式蓮の葉で包んだチマキ
- 七五三特別デザート盛合せ

※1 「ロブスターのマヨネーズソースかけ」は「蝦夷あわびとチャイニーズチョリソーの炒め」に変更可能です。
ご変更の場合はお一人様 10,000円となります。

※2 真鯛の揚げ物は6名様以上より姿揚げスタイルでのご提供となります。

◆お子様中華風御膳 お一人様 3,300 円
(サ込/税別)

※「玄海」「翠嵐」で個室をご利用の場合は6名様より承ります。別途室料を頂戴いたします。

宴会場で祝う 七五三プラン

ご予約・お問合せ

TEL.043-296-3130(直通)



上質な空間でフランス料理デビューはいかがですか？
きっと忘れられない感動的な一日になるはず

フランス料理で祝う七五三

<15名様より承ります>

健やかな成長を祝う大切な日だから、料理長がこだわって仕入れる季節の
食材を厳選してつくりあげる特別コースとなります。
コースの詳細についてはお問い合わせください。

◆七五三お祝いコース(大人) お一人様 12,000 円
(サ込/税別)

◆七五三お祝いコース(子供) お一人様 5,000 円
(サ込/税別)

※フランス料理で祝う七五三コースは、お料理、室料(2時間)、サービス料が含まれます。
消費税は別途頂戴いたします。