

お食事メニュー

会席料理

(税込価格)

料理名	内容・一例	金額
会席料理(1)	前菜・造里・一人鍋・炊合せ・揚物・焼物 食事・香物・汁物・デザート(毎月献立が変わります)	¥3,240
会席料理(2)	前菜・造里・一人鍋・炊合せ・揚物・焼物・他一品 釜飯・香物・汁物・デザート(毎月献立が変わります)	¥4,320
会席料理(3)	前菜・造里・一人鍋・炊合せ・揚物・焼物・他一品 釜飯・香物・汁物・デザート(毎月献立が変わります)	¥5,400
ミニ会席	前菜・造里・炊合せ・揚物・焼物 食事・香物・汁物・デザート(毎月献立が変わります)	¥2,160
※ジュニア会席	前菜・造里・一人鍋・サラダ・茶碗蒸し・エビフライ 御飯・香物・汁物・デザート	¥1,620
※ジュニアセット	エビフライ・ミニハンバーグ・茶碗蒸し・サラダ・うどん 御飯・香物・デザート・ジュース	¥1,080
※お子様メニュー	メイン料理(エビフライ・カツカレー・ハンバーグ・スパゲティ)を お選び頂きます。御飯・スープ・ジュース・おもちゃ付	¥650

*ジュニア会席(中学生)・ジュニアセット(小学中・高学年)・お子様メニュー(小学生低学年以下)対象としています

ご予約制 料理

(税込価格)

グループ/団体	金額	料理名	金額
平日姿盛り (5~7人前)	¥5,660	オードブル盛合せ(5~7人前)	¥5,400
鯛姿盛り (5~7人前)	¥5,660	串揚げ盛り合わせ(3~5人前)	¥3,240
刺身盛り合わせ (4~6人前)	¥4,320	焼タラバガニ(3~4人前)	¥6,480
フルーツ盛り合わせ (5~7人前)	¥3,240		
小人数/ご家族	金額	串揚げ盛り合わせ(一皿約7本)	¥1,080
お刺身 (1人前)	¥1,080	鶏の唐揚げ(約5ヶ)	¥870
イカ団子 (約5ヶ)	¥870	サバふぐの唐揚げ(約5ヶ)	¥870

●お飲み物等の一例

瓶ビール(大)	470円	ウーロン茶	170円	ワイン(赤・白)1/2	1,040円~
生ビール(グラス)	390円	ウーロン茶(P)	630円	ワイン(赤・白)	2,070円~
酎ハイ(各種)	440円	オレンジジュース	170円	スパークリング(1/2)	1,550円~
日本酒(1合)	260円~	コーラ	170円	焼酎ボトル(各種)	1,860円~
冷酒(1合)	330円~	コーラ(P)	630円	ウイスキーボトル	4,320円~
フリードリンク(瓶ビール・サワー類・日本・焼酎芋又は麦・ソフトドリンク) @1,200円*2時間(ラストオーダー20分前)1組10名様以上対応					

季節メニュー

季節の鍋料理

※鍋料理は2人前よりご予約をお願いします。

(税込価格)

料理名	内容・一例	金額
すき焼き(国産牛)	前菜・造里・小鉢・御飯・香物・麺類・デザート ※(塩ダレに変更も可能です)	¥3,240~
しゃぶしゃぶ(国産牛)	前菜・造里・小鉢・御飯・香物・麺類・デザート	¥3,240~
9~10月 秋の味覚会席	前菜五種盛り合わせ・旬の三点盛り・季節の炊物 秋鮭のグリル・松茸小鍋・松茸の天麩羅・松茸釜飯 香の物・あさりの吸い物・水菓子	¥4,320~
11月 冬の味覚会席	季節の前菜5種・ブリのお造り・季節の炊合せ ブリの照り焼き・ブリしゃぶ・季節の揚げ物 ズワイガニの釜飯・香の物・吸い物・水菓子	¥4,320~
12月 ちゃんこ鍋	前菜・造里・小鉢・麺類・雑炊セット・デザート	¥3,240~
1月 ぼたん鍋 (三重県産猪肉)	前菜・造里・小鉢・麺類・雑炊セット・デザート	¥3,240~

現在対象期間外です。

中庭 バーベキュー

(税込価格)

料理名	内容・一例	金額	
バーベキュー (4月~9月のみ営業)	小鉢・肉類・魚介類・焼野菜・ 御飯・赤だし・デザート	男性	¥2,680
		女性	¥2,160
		子供	¥1,140
バーベキュー フリードリンク	アルコール (生ビール・酎ハイ)	大人 ¥1,080	
2時間(ラストオーダー20分前)	ソフトドリンク (ウーロン茶・オレンジジュース・コーラ・ジンジャール)	¥440	

※飲食物の持ち込みは"厳禁"です。

※1卓4名様 全8卓 最大32名様まで/ご利用は2時間制/昼営業なし

~ご案内~

・仕入状況により内容が変わることもございますので、予めご了承下さい。

和泉荘 TEL: (0594-42-2303)
FAX: (0594-42-2832)
予約受付: 11:00~22:00(月曜・火曜除く)