樂坐
SYUNSAI RAKUZA

会席コースメニュー

※会席コースメニューは 3営業日前までの要予約

季節の匠会席 4,500円
※二か月もしくは一か月毎に内容が変わる時季の会席

旬彩樂坐会席 6,000円
※都度、時期により内容が異なる食事が握り寿司の会席

お祝い会席 5,800円
※鯛をメインとしたメニュー構成



寿司ランチコース
4,400円
※ランチ限定お寿司の会席

寿司三昧コース
6,600円・8,800円・12,100円
※お寿司がメインの会席



天婦羅コース
6,600円・8,800円・12,100円
※天婦羅がメインの会席

寿司＆天婦羅コース
8,800円・12,100円
※お寿司と天婦羅をメインとした特別な会席



お子様寿司コース
3,500円

お子様寿司＆天婦羅コース
4,000円

※価格は全て税込価格

季節の匠会席

3営業日前の要予約

価格：4,500円（税込）



※画像はイメージになります。

先付	季節の豆腐
造り	刺身盛り合わせ
焼物	鰤の照焼き
煮物	百合根万頭 べっこう餡掛け
揚物	海老ときのこの天婦羅
食事	海鮮ちらし寿司、赤出汁
水物	本日の甘味

季節や仕入状況によりメニュー、食材が変更となりますので、ご了承くださいますようお願い申し上げます。

旬彩樂坐会席

3営業日前の要予約

価格：6,000円（税込）



※画像はイメージになります。

前菜	玉蜀黍豆腐　合鴨ロース煮　赤梅甘露煮 うぐいす袱紗焼き　サーモンクリームチーズ和え
造り	鮪　勘八　帆立
焼物	鮎の塩焼き
煮物	冷鉢　夏野菜の煮浸し
揚物	鱧の天婦羅　野菜二種
食事	握り寿司　赤出汁
水物	本日の甘味、旬の果物

季節や仕入状況によりメニュー、食材が変更となりますので、ご了承くださいますようお願い申し上げます。

お祝い会席

3営業日前の要予約

価格：5,800円（税込）



※画像はイメージになります。

前菜	枝豆豆腐　合鴨ロース煮　新丸十の蜜煮 冬瓜摺り流し寄せ　蓴才梅肉酢
造り	鮪　鯛　紋甲烏賊
焼物	小鯛二種姿焼き　雲丹焼き　黄身焼き
煮物	鯛赤飯蒸し銀餡掛け
揚物	海老と鱚の五色揚げ
食事	握り寿司　赤出汁
水物	本日の甘味、旬の果物

季節や仕入状況によりメニュー、食材が変更となりますので、ご了承くださいますようお願い申し上げます。

寿司三昧コース

3営業日前の要予約

価格：6,600円、8,800円、12,100円（税込）









※画像はイメージになります。

先付	枝豆豆腐　無花果胡麻クリーム掛け
一の寿司	鮪赤身　鯛　伊佐木焼霜　サーモン
焼物	太刀魚の手綱焼き
二の寿司	縞鯵　中とろ　紋甲烏賊　雲丹
蒸物	海鮮茶碗蒸し銀餡掛け
揚物	鱚の東寺揚げ　野菜二種
三の寿司	煮穴子　勘八　炙り帆立　巻物
留椀	鯛カマの赤出汁
水物	本日の甘味、旬の果物



季節や仕入状況によりメニュー、食材が変更となりますので、
ご了承くださいますようお願い申し上げます。

天婦羅コース

3営業日前の要予約

価格：6,600円、8,800円、12,100円（税込）









※画像はイメージになります。

先付	枝豆豆腐　無花果胡麻クリーム掛け
造り	鮪　縞鯵　紋甲烏賊
凌ぎ	豆腐サラダ　玉葱ドレッシング
一の天婦羅	車海老　帆立磯辺　もろこし
焼物	太刀魚手綱焼き
二の天婦羅	鱧隠元巻き　目光開き　茗荷
蒸物	海鮮茶碗蒸し銀餡掛け
三の天婦羅	海老真丈　長芋豚巻き　オクラ
食事	鯛茶漬け
水物	本日の甘味　旬の果物



季節や仕入状況によりメニュー、食材が変更となりますので、
ご了承くださいますようお願い申し上げます。

寿司天婦羅コース

3営業日前の要予約

価格：8,800円、12,100円（税込）









※画像はイメージになります。

先付	無花果胡麻クリーム掛け 鱧落とし蓴才梅酢 アスパラ豚巻き
一の寿司	鮪 鯛 金目鯛 炙り帆立
一の天婦羅	車海老 目光開き もろこし
焼物	鮎の塩焼き
二の寿司	縞鯵 中とろ 伊佐木焼霜 雲丹
蒸物	海鮮茶碗蒸し銀餡掛け
二の天婦羅	海老真丈 茗荷 隠元
三の寿司	煮穴子 勘八 巻物
留椀	鯛カマの赤出汁
水物	本日の甘味 旬の果物



季節や仕入状況によりメニュー、食材が変更となりますので、
ご了承くださいますようお願い申し上げます。

寿司ランチコース

ランチ限定

3営業日前の要予約

価格：4,400円（税込）







※画像はイメージになります。

先付	蓬豆腐
造り	鰹 勘八 紋甲烏賊
一の寿司	鮪赤身 鯛 伊佐木焼霜
焼物	鰈の木の芽焼き
二の寿司	縞鯵 中とろ いくら
蒸物	海鮮茶碗蒸し
三の寿司	煮穴子 炙り帆立 巻物
留椀	赤出汁
水物	本日の甘味



季節や仕入状況によりメニュー、食材が変更となりますので、
ご了承くださいますようお願い申し上げます。

お子様寿司天婦羅コース

3営業日前の要予約





※画像はイメージになります。

お子様寿司コース
価格：3,500円（税込）

先付	帆立バター焼き
一の寿司	鮪、サーモン、鯛、帆立、勘八、海老（3種類選択）
焼物	みかわポークの生姜焼き
二の寿司	中トロ、縞鯵、玉子、紋甲烏賊、煮穴子、鉄火巻き（3種類選択）
蒸物	海鮮茶碗蒸し
三の寿司	手毬寿司4貫
留椀	赤出汁
水物	本日の甘味

お子様寿司天婦羅コース
価格：4,000円（税込）

先付	帆立バター焼き
一の寿司	鮪、サーモン、鯛、帆立、勘八、海老（3種類選択）
焼物	みかわポークの生姜焼き
二の寿司	中トロ、縞鯵、玉子、紋甲烏賊、煮穴子、鉄火巻き（3種類選択）
蒸物	海鮮茶碗蒸し
揚物	海老と野菜の天婦羅
三の寿司	手毬寿司4貫
留椀	赤出汁
水物	本日の甘味

季節や仕入状況によりメニュー、食材が変更となりますので、ご了承くださいますようお願い申し上げます。