



食欲のままに、**ふちり** 非日常の世界へ!

秋は寄り道!

2025 AUTUMN 9.2.TUE - 11.30.SUN

A LA CARTE & DRINK アラカルト & ドリンク

手羽先フリット／カキとキノコのオイル漬け／
ピンチョウマグロのマリネ／鴨のスマーク／
カツオのヘーゼルナッツソース／



PILSNER URQUELL ピルスナー ウルケル

注ぎ手が完成させる樽詰ビール
「ピルスナー ウルケル」

MARUGO-Dには東海地方初の
認定TAPSTER (タップスター) がいます。

苦みと甘みの
絶妙なバランス
ビール界の
レジェンド!!



BEAUJOLAIS NOUVEAU ボージョレ・ヌーヴォー

11/20 THU

ボージョレ・ヌーヴォー
解禁!!



2025.09.02.TUE - 11.30.SUN

DINNER

DINNER

記念日や特別なディナーやデートに。
雰囲気のある空間でコース料理を満喫しませんか？

秋のディナーコース 7,800円^(税込)

2名様～ 3営業日前までの要予約 ※前日も食材入荷状況でご予約承ります。

MENU

- アミューズ
- キノコのフラン
- サワラのリエット
- オマール海老のボワレ
- みかわ牛のグリル
- デザート

※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。



ANNIVERSARY
DINNER DATE



2025.09.02.TUE - 11.30.SUN

CAFE TAKE OUT

SWEETS

期 間 限 定

秋の食材をふんだんに使った
極上スイーツの競演。

MARUGO-Dの
秋の限定スイーツ

A モンブラン 620円^(税込)

B タルト ミュスカ 420円^(税込)

C カシス 栗
ほうじ茶のガトー 640円^(税込)



D-square

MARUGO-D

営業時間

LUNCH/11:00～14:30(L.O.14:00)
C A F E/14:00～17:00
DINNER/17:00～22:00(L.O.21:30)

ご予約・お問い合わせ

TEL.0566-70-8305
内線.5970-605

本紙に掲載されている
各コースのメニュー内容や
他のメニュー・店舗情報は
こちらからご確認ください。

Official HP



四季亭
中国料理

PEKING DUCK

北京ダック

食べ尽くす！

中国の高級食材を

「食欲」の
秋に

9/2 火
-11/2 日

丁寧に焼き上げ、香ばしさとうま味を凝縮！
なかなか味わえない贅沢なご馳走です。

半羽
4,290円 (税込)

3営業日前までの要予約

1羽
7,590円 (税込)

3営業日前までの要予約

北京ダックを
余すことなく楽しむ
サスティナブルな
飲み放題付きコース

北京ダック コミコミプラン

5,500円(税込)

2名様～ 3営業日前までの要予約

※前日でも食材入荷状況でご予約承ります。

- 前菜盛り合わせ
- 揚げ物二種
- 北京ダック(3本/人)
- ダック肉の特製ソースがけ
- えびのチリソースに蒸しパン添え
- メカジキの唐揚げ油淋ソース
- 季節のチャーハン
- 秋の味覚のデザート



お祝い事

家族

宴会

秋のおすすめ ^{9/2}_火 - ^{11/2}_日



幹事様も安心の
飲み放題付きコース

コミコミプラン

6,500円(税込)

2名様～ 3営業日前までの要予約

※前日でも食材入荷状況でご予約承ります。

- 前菜盛り合わせ
- 特選牛肉と北海道産ごぼうの炒め
- 揚げ物盛り合わせ
- えびのチリソースに蒸しパン添え
- 海鮮入り、茶碗蒸し仕立て
- メカジキの唐揚げ 油淋ソース
- 鮭とイクラの親子チャーハン
- 秋の味覚のデザート

旬

季節メニュー



特選牛肉と北海道産ごぼうの炒め

やわらか牛肉と香り高き
ごぼうの味わいをお
楽しみください。

2,629円(税込)



メカジキの唐揚げ油淋ソース

しっとりやわらかいメカジキを
香味ソースで上品な
味に引き立てます。

1,529円(税込)



鮭とイクラの親子チャーハン

うま味あふれる鮭と
ぶちぶちと弾ける
いくらが相性抜群。

1,529円(税込)

D-square

四季亭
中国料理

営業時間

LUNCH/11:00～14:30(L.O.14:00)

DINNER/17:00～22:00(L.O.21:30)

ご予約・お問い合わせ

TEL.0566-62-0331

内線.5970-607

メニューなどの
詳細は
ホームページで
ご確認ください

Official HP



秋と和の 饗宴

秋
彩り

9/2^火
-10/31^金

【人数1名様〜】当日オーダー可

3,500円(税込) ^昼 ^夜

ご盛り 揚げ新銀杏、季節の豆腐、焚合せ、
戻り鰹刺身、菊花浸し、白滝真砂和え、
秋刀魚利久焼き、鶏竜田揚げ、
焼きのこ紅葉和え

造り 昼2種／夜3種

揚げ物 昼：茸の天婦羅
夜：海老と茸の天婦羅

食事 サーモンと占地茸の釜飯、香の物、赤出汁

甘味 本日の甘味

秋の食材をふんだんに取り入れた季節の彩りおばんざい御膳。

秋の味覚
彩りおばんざい御膳



- ホールテーブル席／最大40名様までご利用可能です。
- 個室(8名様)2室(8〜16名様)／最大20名様までご利用可能です。
- テーブル席(4名様)2室／お子様連れにもおすすめです。



贅
沢

9/2^火
-10/31^金

【人数2名様〜】3営業日前までの要予約

8,800円(税込) ^昼 ^夜

松茸の芳醇な香りと食感を堪能できる土瓶蒸し、
松茸御飯、そして地元の食材みかわ牛を使用した
サーロインステーキをメインディッシュにした会席コース。

贅沢秋の味覚会席

- 焼八寸** 甘鯛の木の芽焼き、他4種
- お椀** 土瓶蒸し
(松茸、鰻、車海老、銀杏、三つ葉、酢橘)
- 造り** 太刀魚焼霜、鮓、鯖鱈
- 煮物** 秋刀魚の梅煮
- 焼物** 愛知県産 みかわ牛サーロインステーキ
- 食事** 松茸釜飯、香の物、赤出汁
- 水菓子** 旬の果物、甘味

秋の食材は 和食の技で

新秋刀魚と 戻り鰹の 漬け井御膳

昼 夜

瀬戸内海の島、小豆島の郷土料理「ひしお井」を
樂坐風にアレンジしました。
小豆島の醬の郷から取り寄せた醤油、もろ味噌、
オリブオイルを使用した特製ダレに
旬の新秋刀魚、脂ののった
戻り鰹を漬けにした井ぶりです。

9/2火-10/31金

【人数1名様〜】当日オーダー可

昼／2,800円(税込)

夜／3,300円(税込)

新秋刀魚と戻り鰹の漬け井
小鉢、豆腐サラダ、茶碗蒸し、赤出汁、甘味
※「夜」は海老と鱈の天婦羅付き



9・10月【秋の陣】 樂呑み樂食べ

一品をおつまみにお酒を楽しむも良し
お酒を呑みながらお料理を楽しむも良し
料理長お薦めの一品をお楽しみください。

9/2火-10/31金

【人数1〜4名様】
当日オーダー可

平日「夜」限定

秋刀魚の塩焼き.... 1,000円
松茸土瓶蒸し..... 1,200円
秋刀魚の梅煮..... 1,000円
戻り鰹刺身..... 900円
揚げ新銀杏..... 1,000円
きのこ天婦羅..... 900円
鶏の竜田揚げ..... 800円
和え物3種盛り..... 700円

※焼きの紅葉和え・白滝真砂和え・菊花浸し



七五三お祝い

お子様が
3歳、5歳、7歳になった年に
これまでの成長に感謝し
今後の健やかな成長を願います。



9/2火-11/30日

七五三お祝いご利用で
会席コースをご予約の
お客様へお祝いとして
無料でご提供いたします。

祝い鯛 1尾/1グループ

昼 夜

7営業日前までの要予約



Free Drink!

たくさん飲まれる方！
飲み放題への変更は
いかがですか？

全ての御膳、コースに飲み放題をお付けすることができます。

+1,600円(税込)にて

90分

各コース
2名様より

飲み放題付きへの
変更を承ります。

※全員利用に限ります。

D-square

樂坐
SYUNSAI
RAKUZA

営業時間

LUNCH/11:00~14:30(L.O.14:00)
DINNER/17:00~22:00(L.O.21:30)

ご予約・お問い合わせ

TEL.0566-62-0332
内線.5970-601

本紙に掲載されている
各コースのメニュー内容や
他のメニュー・店舗情報は
こちらからご確認ください。

Official HP





Foie gras ～フォアグラ～



Truffle ～トリュフ～



Caviar ～キャビア～

特別な日に、特別な人と、特別な贅沢を。

AUTUMN SPECIAL

世界の
三大珍味を
全て堪能。

ポルチーニ茸・栗・太刀魚など秋の味覚を楽しめる特別な日におすすめのコースです。

秋の特別コース 8,500円 (税込)

【2名様～】3営業日前までの要予約

期間：2025年**9月2日(火)～10月31日(金)**

SPECIAL MENU

DINNER

アミューズ／カリフラワーのムース キャビア添え
オードブル／フォアグラのテリーヌ プリュレ仕立て
スー プ／渡り蟹のビスク チーズのチュイル
パスタ／ポルチーニ茸の Pasta
魚料理／太刀魚のミルフィーユ
肉料理／国産牛フィレ肉のロティトリュフのソース
デザート／然特製モンブラン パン・コーヒー・紅茶





AUTUMN

ZENで過ごす
ひとときは、
いつも記念日。

季節のコース

LUNCH DINNER

【2名様～】3営業日前までの要予約

9/2^火 - 10/31^金 **5,500円** (税込)

【アミューズ】

リエットを詰めたグジュール

【オードブル】

自家製マリネサーモンのミキューイ 秋の味覚のパレット仕立て

【スープ】

かぼちゃのポタージュ カプチーノ

【パスタ】

茸たっぷりクリームソース トリュフ風味

【魚料理】

秋サワラのヴィエノワーズ

【肉料理】

鴨胸肉のロースト ブルーベリーのソース

【デザート】

蜜芋のブリュレ

パン・コーヒー・紅茶



ANNIVERSARY

DINNER

記念日をホールケーキでお祝い♪

記念日コース

【2名様～】3営業日前までの要予約

9/2^火 ~ 6,800円 (税込)

●アミューズ ●オードブル ●スープ

●パスタ ●メイン ●デザート

●パン ●コーヒー・紅茶

※詳細は、店舗へお問い合わせください。



MESSAGE

LUNCH DINNER

想いを綴った
色とりどりの
甘い幸せ♡

メッセージプレート

1営業日前までの要予約

9/2^火 ~ 1,500円 (税込)



Free Drink!

たくさん飲まれる方!
飲み放題への変更は
いかがですか?

すべてのプラン、コースに飲み放題をお付けすることができます。

+1,600円 (税込) にて
飲み放題付きへの変更を承ります。

90分

各コース
2名様より

※全員利用に限ります。

本紙に掲載されている
各コースのメニュー内容や
他のメニュー・店舗情報は
こちらからご確認ください。

D-Square



然 ZEN

営業時間

LUNCH/11:00~14:30(L.O.14:00)

DINNER/17:00~22:00(L.O.21:30)

ご予約・お問い合わせ

TEL.0566-62-0334

内線.5970-603

Official HP

