

ワインビストロで楽しむ忘新年会

パーティープラン
5,500円(税込)

3名様より

2営業日前までのご予約を
お願いいたします

飲み放題
(90分L.O.)
付き

本日のパスタ

鶏もも肉の
ロースト

赤魚の
トマトチリソース

本日の前菜
2種盛り

ハムチーズの
盛り合わせ

彩り豊かな料理で楽しむ
大人のパーティープラン

スパイシー
ポテトフライ

鴨の
スモークサラダ
仕立て

※仕入れ状況により、
内容が変更となる場合がございます

MARUGO-D PARTY PLAN

マルゴで楽しむパーティープラン

12/2 TUE ▶ 1/31 SAT

M₀₅
MARUGO-D

スターターセット
6,500円(税込)

3~5名様におすすめ

当日オーダーOK(事前ご予約不要)

ワイン片手に楽しむ
お手軽スターターセット

●ボトルワイン(スパークリング、白、赤いづれか1本)

+

おつまみ前菜下記から2品

- ミックスナッツ
- 自家製ピクルス
- タコとオリーブのマリネ
- 鴨のスモーク
- カルパッチョ
- トリッパ煮込み
- 冷製ローストポーク
- 本日の前菜

※仕入れ状況により、内容が変更となる場合がございます

ワイン1本と前菜7種類から
選べる2品がセットになった
スターターセット

お得な

MARUGO-Dが贈る Christmasケーキ!!

甘酸っぱい苺が彩る

特別なクリスマス

MARUGO-Dの
スペシャルクリスマスケーキ

ガトー シャンティフレーズ
アラノエル

5号(15cm) | 約4名様分

4,600円(税込)

イチゴ、イチゴとフランボワーズのシロップ、
イチゴのクリーム、生クリームと特製のビスキュイの
マリージュをお楽しみ下さい

お渡し期間 12/21(日)~12/25(木) (1日のお渡し上限10台)

ご予約期間 12/19(金)まで



パンドウ ネージュ
(シュトーレン)

聖夜へのカウントダウンブレッド

約16cm | 約4.5名様分 | 賞味期限10日

3,200円(税込)

クリスマスまで毎日一切れずつ食べる
ヨーロッパの伝統菓子シュトーレン
~MARUGO-Dでは自家製天然酵母&低温発酵の生地
5種の洋酒でマリネしたドライフルーツを使用した
特製のシュトーレンをご用意しました~

お渡し期間 11/11(火)~12/25(木)

ご予約期間 お渡し日の2営業日前まで



日ごとに深まる
芳醇なハーモニー



TEL.0566-70-8305
(内線 5970-605)

MARUGO-Dは、曜日・時間帯を問わず、どなたでもお気軽にご利用いただけます

営業時間

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

Official HP

詳しくはHPを
ご覧ください。



D-Square

お客様控え

クリスマスケーキ
ご予約カード

お名前

ご予約品: ☐ クリスマスケーキ 個 ☐ シュトーレン 個

お渡し予定日: 2025年12月 日 時以降

店舗控え

クリスマスケーキ
ご予約カード

お名前

TEL

ご予約品: ☐ クリスマスケーキ 個 ☐ シュトーレン 個

お渡し予定日: 2025年12月 日 時以降

冬のコース①

おひとり様

6,500円(税込)

※画像は2名様分です

飲み放題
付き

2名様より

- 彩り前菜盛り ●やわらか合鴨肉の醤油煮 ●特製大根餅に春巻き
- えびと茄子のチリソースに蒸しパン ●ずわい蟹の玉子とじカレー風味
- 中国風鮫鱈きのこ鍋 ●とび子と百合根のチャーハン ●本日のデザート

大歓迎

大人数

11月1日(土)

2026年 3月1日(日)

四季亭

中国料理

冬のコース②

おひとり様

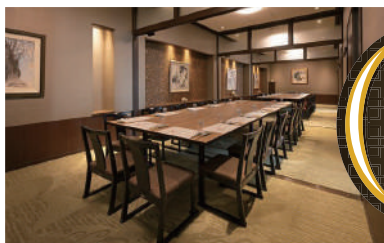
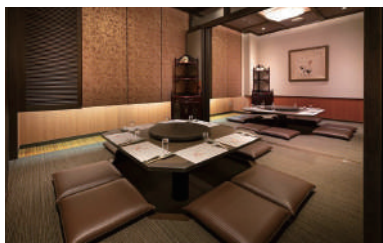
5,500円(税込)

※画像は2名様分です

飲み放題
付き

2名様より

- 彩り前菜盛り ●やわらか合鴨肉の醤油煮 ●特製大根餅に春巻き
- えびと茄子のチリソース ●スルメイカと生姜の炒め ●中国風鮫鱈きのこ鍋
- とび子と百合根のチャーハン ●本日のデザート



最大
40名様
の
個室あり

正月
三が日
限定

三種の
新春コース!!

福寿メニュー

期間限定

2026年

1月1日(木)

1月3日(土)

新春
来福

新年を華やかに彩る、

彩り中華の祝い膳。

謹賀
新年

おひとり様

3,500円 (税込)

蒸し鶏の胡麻ソース
つぶつぶコーンスープ
豚ヒレ肉と季節野菜の炒め
点心盛り合わせ

えびのマヨネーズソース
鯛の香港ソース蒸し
四季亭チャーハン
干支まんじゅう

蟹味噌スープに大えびチリ、

新春を贅沢に祝う御膳。

恭賀
新年

おひとり様

4,500円 (税込)

前菜盛り合わせ
(クラゲに有頭えび・季節野菜のデップソース)
上海蟹味噌スープ
やわらか牛肉と季節野菜の炒め
点心盛り合わせ

大えびのチリソース
鯛の香港ソース蒸し
四季亭チャーハン
干支まんじゅう

フカヒレと蟹味噌、

珠玉の味で新年を祝う。

おひとり様

5,500円 (税込)

前菜盛り合わせ
フカヒレ入り・上海蟹味噌スープ
やわらか牛肉と季節野菜の炒め
点心盛り合わせ

天然有頭えびのチリソース
鯛の香港ソース蒸し
とび子と百合根のチャーハン
干支まんじゅう

四季亭
中国料理

TEL.0566-62-0331
(内線 5970-607)

営業時間

LUNCH

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

DINNER

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

Official HP

詳しくはHPを
ご覧ください。



D-Square



忘新年会プラン

※3営業日までの要予約

飲み放題
付き
120分
(L.O.90分)

5,000円 (税込)

ディナー限定

4名様より

串焼きから天麩羅まで、
和の饗宴を気軽に。

11.1^土
-1.31^土

※1/1(木)~1/3(土)の
お正月期間は除く

食べて飲んで 豪華づくし!!

年末年始は



海の幸たっぷり
海鮮鍋コース

海の恵みを一堂に、
贅を尽くした海鮮鍋。



樂坐
SYUNSAI
RAKUZA

- 前菜(串焼き、牛蒡の唐揚げ、山葵枝豆、玉子焼き)
- お造り ●焼物 ●天麩羅
- 冷やし信州蕎麦 ●甘味

- あん肝豆腐、他4種
- お造り4種盛り(鮎、勘八、鯛、甘海老)
- 焼物(ブリの照り焼き)
- 海鮮寄せ鍋 ●雑炊、またほうどん
- 旬の果物、甘味

※仕入状況により食材が変更になる場合がございます。

7,700円 (税込)

ディナー限定

4名様より

ドリンクメニュー豊富、全**54種類**!!

120分(L.O.90分)

飲み放題 プラス1,800円 (税込)

※全ての御膳、コースにお付けすることができます。 ※全員ご利用に限りです。

- ・生ビール ・日本酒 ・焼酎 ・ワイン
- ・ウイスキー ・梅酒 ・果実酒7種類
- ・酎ハイ4種類 ・カクテル
- ・ノンアルコールカクテル6種類
- ・ソフトドリンク6種類

はらこ飯御膳

宮城県郷土料理

鮭の旨みと宝石いくら、
宮城の冬の恵み。



- ・はらこ飯 ・刺し身3種 ・茶碗蒸し
- ・大粒カキフライ(ディナーのみ)
- ・小鉢 ・サラダ ・香の物 ・赤出汁 ・甘味

ランチ | 2,800円 (税込) | ディナー | 3,300円 (税込)

期間限定

2025年

11月1日(土)

2026年

1月31日(土)

1/1(木)~1/3(土)の
お正月期間は除く



今年もやります! /

ふぐ会席 ディナー限定 8,800円 (税込) 2名様より

- [先付] 3種盛り [鍋] ふぐちり鍋 [食事] ふぐ雑炊
- [造り] てっさ [揚げ物] ふぐの唐揚げ [水菓子] メロン、甘味

期間 12月2日(火)▶1月31日(土) ※1/1(木)~1/3(土)のお正月期間は除く



※写真はイメージです。

お正月メニュー

期間限定 | 1月1日(木)▶1月3日(土)

※12/19(金)までの要予約

※お正月期間中は通常のメニューとは異なりますので、
詳細は店舗までお問い合わせください

贅沢お正月コース

- ・八寸 ・お碗 ・お造り ・鍋(あいち牛すき鍋)
- ・揚げ物 ・にぎり寿司 ・赤出汁 ・旬の果物、甘味

ディナー限定 8,800円 (税込) 2名様より

一年の始まりにふさわしい
豪華お正月コース。

お正月御膳

ランチ限定

- ・焼八寸 ・お造り ・天婦羅
- ・雑煮碗(白味噌仕立) ・甘味

1名様より 4,400円 (税込)

お子様お正月御膳

- 蟹グラタン、大海老天婦羅、鶏の竜田揚げ、
一口烏賊フライ、ポテトフライ、ハンバーグ
- サラダ、目玉焼き、握り寿司、赤出汁、甘味

1名様より 2,000円 (税込)

※仕入状況により食材が変更になる場合がございます。

営業時間

ランチ

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

ディナー

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

Official HP

詳しくはHPを
ご覧ください。



ランチ

Day and Night

ディナー



美食ベジダイニング

然 NEN

忘新年会プラン

ランチで楽しむ忘新年会

パスタにお肉も魚も！

生パスタと2種メインの
満足ランチプレート

おひとり様

3,500円 (税込)

2名様より

- ・前菜2種盛り合わせ
- ・ミニサラダ
- ・本日のパスタ
- ・メイン料理(お魚・お肉の2種盛り)
- ・パン
- ・デザート
- ・コーヒー

プラス1,000円でソフトドリンク飲み放題、
プラス1,800円でアルコールドリンクの飲み放題をお付けできます

※12/15(月)〜1/8(木)の期間は除く ※3営業日前まで要予約
11/1土 1/1土

豪華忘新年会！

魚介たっぷりの特製ブイヤベースで

あったかブイヤベースの
パーティープラン

おひとり様

5,500円 (税込)

4名様より

- ・前菜3種盛り合わせ
- ・ゴロゴロ野菜のコブサラダ
- ・ひとロチキンソテー
- ・ブイヤベース
- ・ガーリックトースト
- ・デザート

飲み放題
付き

CHRISTMAS GOURMET

12.16火・26金

3営業日前までの
要予約



クリスマス鉄板コース

おひとり様

14,000円(税込)

2名様より



鴨胸肉の自家製燻製
リンゴのビュレソース

クリスマスデザート

コーヒー

オマールテールのソテー

国産牛フィレ肉とフォアグラ
トリュフのロッシェニ

パン

キャビアのブリニ

自家製
コンソメスープ

クリスマスディナーコース

おひとり様

8,800円(税込)

2名様より



プティフロマージュのパリプレスト

お口直しのソルベ

ポルチーニのクリームリゾット

ジャガイモのパンケーキと
魚介のマリネのサラダ仕立て

伊勢海老のソテー

フォアグラのソテー ベリーソース
リンゴのコンフィチュールを添えて

トマトとアボガド、ノエルカラーの
ミルフィーユ&カニのカネロニ仕立て

国産和牛フィレ肉のステーキ

みかんのブリュレ&
バニアイスのアンサンブル

プティ・サレ 塩漬豚バラ肉の煮込み

お正月 メニュー

2026年

1月1日木

・3日土

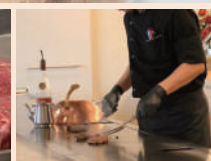
鉄板ステーキと ズワイガニの 鉄板ビュッフェ

ランチ 6,500円(税込)

ディナー 8,000円(税込)

- ・鉄板ステーキ
(ランチはオーストラリア産サーロイン、ディナーは国産牛を使用)
- ・ズワイガニ ・冷製パスタ ・スモークサーモン
- ・ポロニアハム ・オープンサンド ・グラタン
- ・ローストポーク ・フライドチキン
- ・カレー ・パン・十穀米 ・デザート各種 など

鉄板コーナーより
目の前で仕上げるステーキ!
今年はズワイガニもご用意!



新年を彩るごちそう満載!

華やか鉄板ビュッフェ



然 ZEN

TEL.0566-62-0334
(内線 5970-603)

営業時間

LUNCH

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

DINNER

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

Official HP

詳しくはHPを
ご覧ください。



D-Square