

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

