



秋と和の 饗宴

彩り秋

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、
焼きのご紅葉和え

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

- 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、鮪、鰻鰯
- 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

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



秋の食材は和食の技で

新秋刀魚と戻り鯉の漬け丼御膳

瀬戸内海の島、小豆島の郷土料理「ひしお丼」を楽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、オリーブオイルを使用した特製ダレに旬の新秋刀魚、脂ののった戻り鯉を漬けにした丼ぶりです。

昼 夜

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)

新秋刀魚と戻り鯉の漬け丼
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



楽呑み楽食べ

9・10月【秋の陣】

一品をおつまみにお酒を楽しむもよし
お酒を呑みながらお料理を楽しむもよし
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】
平日「夜」限定
当日オーダー可

- 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
- 戻り鯉刺身.....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

※焼きのこ紅葉和え・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
7営業日前までの要予約

昼 夜



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 【お一人様につき】
円(税込)にて

90分 各コース
2名様より

※全員利用に限ります。

飲み放題付きへの変更を承ります。

D-Square

楽坐
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

