

思い出
づくり

七五三のお祝いは
デイスクエアで

七五三

期間限定 特典

9.1火 - 11.29日

これからの健やかな成長を願い、心を込めて...

お子様に

お菓子

プレゼント



「樂坐」限定

祝い鯛

1尾/1グループ
プレゼント



.....
七五三お祝いで会席コースを
ご予約のお客様へ
無料でご提供いたします。
※7営業日前までに要ご予約

公式WEBサイト

ご予約はこちら



おすすめ

秋の彩りおばんざい御膳

LUNCH DINNER

ランチ/ディナー ¥3,700 ※当日注文可

かご盛り 落花生豆腐、菊花お浸し、揚げ新銀杏、鰻の幽庵焼き、
焼栗蜜煮、白滝真砂和え、苳き合せ、秋茄子の揚げ出し、
戻り鱈の刺身、白身魚の真丈変わり揚げ
造り 昼/二種盛り、夜/三種盛り
揚物 昼/草の天婦羅 夜/海老と茸の天婦羅
食事 松茸釜飯、香の物、赤出汁
甘味 本日の甘味

秋穫祭

9月1日 火 ~ 10月31日 土

今が旬

旬の秋味御膳

LUNCH DINNER

ランチ ¥2,800 ディナー ¥3,300 ※当日注文可

秋鮭と茸のバター醤油焼き、茸の天婦羅（夜/海老と茸の天婦羅）
刺身二種盛り（夜/三種盛り）、栗ご飯、自家製豆腐サラダ、小鉢、
茶碗蒸し、香の物、赤出汁、本日の甘味

贅沢秋の味覚会席

LUNCH DINNER

ランチ/ディナー ¥8,800 ※2名様から、3営業日前まで要ご予約

前菜	5種盛り合わせ
焼物	土瓶蒸し（松茸、鱈、車海老、銀杏、三つ葉、酢橘）
造り	鯖、のど黒炙り、鰯
焼物	銀鱈の西京焼き
煮物	合鴨と九条葱の柳川風鍋
酢の物	戻り鱈のたたき
食事	栗ご飯、香の物、赤出汁
水菓子	旬の果物と本日の甘味



贅沢 秋の味覚会席



※食材仕入状況により食材が変更になる場合がございます。



前菜
御椀
造り
焼物
煮物
酢の物
食事
水菓子

季節の豆腐、他四種
土瓶蒸し(松茸、鰻、車海老、銀杏、三つ葉、酢橘)
鮪、のど黒炙り、縞鰯
銀鱈の西京焼き
合鴨と九条葱の柳川鍋
戻り鰹の叩き
栗ご飯、香の物、赤出汁
旬の果物、本日の甘味

期間限定 9/1(火)～10/31(土)
3営業日前迄の要予約
ランチ・ディナー
8,800円(税込)

