



伝統和食職人の安心個室盛コース料理



この冬、全コース
全品一人前で
ご提供いたします。

絆コース 飲み放題付

〈二時間お一人様お料理六品税込〉

五、〇〇〇円

※二人前より承ります。

さらに十五〇〇円(税込)で、

特選地酒三種飲み放題にできます。

先附 季節の三種盛り合わせ
造り 季節の五種盛り合わせ
焼物 若鶏の炙り焼き 柚子胡椒添え
冷菜 蟹たっぷりシーザーサラダ

鍋 選べる個鍋 (海鮮寄せ鍋・両国塩ちゃんこ鍋・海鮮辛味噌鍋)

食事 雑炊又はうどん・香の物

※お好みの鍋が選べいただけます。



海鮮寄せ鍋

両国塩ちゃんこ鍋

海鮮辛味噌鍋



こんなご時世だからこそ
会食・宴会に
もっと自由と
安心を！

通常の二時間より
短くても
構いません。

飲み放題付コースなら
三〇分短縮は一名様
三〇〇円(税込)引き。
三〇分延長は
三〇〇円(税込)増し。

ソフトドリンクだけ
の飲み放題もあり。
一名様から二時間あたり
五〇〇円(税込)引きで
承ります。

飲み放題を
付けなくても
構いません。

グループ単位で承ります。
二、二〇〇円(税込)引き。

コース料理の
ケータリングも
ぜひ。ご相談はお気軽に

一回のコース料金総額に
プラス五、〇〇〇円(税込)。
配膳から後片付けまで
やります。一〇名様以上で
五日前までに予約ください。

ほかにも、料理の内容や
ご予算など、ご要望に
精一杯お応えしたく、
ぜひ事前にお気軽に
ご相談ください。

※コース写真はすべて二人前のイメージです。※仕入れ状況により内容が異なる場合がございます。

伝統和食職人の 個々盛コース料理

この冬、
全コース全品
1人前でご提供

裏面でご紹介している時間の
短縮・延長や飲み放題、ケー
タリングに関するサービスは左
記2コースでも対応いたします。

喜コース 飲み放題付

〈二時間・お一人様お料理七品・税込〉

六、〇〇〇円

※二人前より承ります。

先附 季節の三種盛り合わせ

造里 日本海七福盛り

焼物 蟹味噌甲羅焼き

肉料理 国産牛炙り焼き 焼き野菜添え

鍋又は煮魚

とら河豚ちり鍋又はきんき煮付け(お一人様一尾)

食事 河豚雑炊・香の物

甘味 季節の果物

さらに+500円(税込)で、特選地酒3種飲み放題にできます。

極コース 飲み放題付

〈二時間・お一人様お料理七品・税込〉

八、〇〇〇円

※二人前より承ります。

先附 蟹味噌甲羅焼きと焼きたらば蟹

造里 本鮪中とろ・ぼたん海老・赤貝

揚物 海老真丈とズワイガニ天布羅

鍋 とら河豚ちり鍋

肉料理 黒毛和牛ステーキ特製ソース

食事 握り寿司・赤出汁

甘味 季節の果物

さらに+500円(税込)で、特選地酒3種飲み放題にできます。

コロナ対策、精一杯実施中!

すべては、大切なお客様の安心を守るために。
今できる最大限の対策に取り組んでいます。ぜひ、ご来店ください!

アルコール 消毒液

店内、及び各卓上に
設置しています。
手指除菌にご協力ください。



フェイスシールド、 マスクなど

従業員に着用を義務化。
お客様と接触しない
調理担当者にはマスク・
手袋の着用を義務化。



清潔な食器

テーブルに
置きっ放しにせず、
お客様ご着席後に
提供します。



店内の 定期消毒

トイレやお客様
入替時のお席は
特に入念に消毒しています。



店内の 定期換気

地下店舗は空調の調整で空気が
滞留しないようにしています。



キャッシュトレイで 接触防止

お会計時に
手と手が直接
触れないようにしています。



体調不良時の ご入店は ご遠慮ください

従業員も体調不良時は
勤務させません。



ご要望に応じて 席と席の間を空けたり、 個室のご用意も

ご予約時にお伝えください。
店舗や状況によっては
お応えできない場合もあります。

