

新鮮なお魚を丁寧に仕上げました。

刺身盛合せ

会員様は
通常価格から
10% OFF

人気のお刺身宝石シリーズ

マグロ中トロ入り



F850 紅玉 (こうぎょく)

[5~6人前] (直径40cm)
通常価格8,800円(税抜)を

会員様ご予約
価格(税抜) **7,920円**

マグロ中トロ・マグロ赤身・カンパチ・鯛・たこ・サーモン・ひらめ
いか・ウニ・さざえ・あまえび・いくら

マグロ中トロ入り

前々日
までに
ご予約

F990
真鯛姿造り盛り「祝」

(まだいすがたづくり)
[5~6人前] (直径40cm)
通常価格8,800円(税抜)を

会員様ご予約
価格(税抜) **7,920円**

真ダイ姿造り・マグロ中トロ・カンパチ・ヒラメ・タコ・サーモン
イカ・ウニ・イクラ・サザエ

前々日
までに
ご予約

F900
活真ダイ姿造り

(いきまだいすがたづくり)
[1鉢] (直径35cm)
通常価格4,572円(税抜)を

会員様ご予約
価格(税抜) **4,115円**

前々日
までに
ご予約

F910
活ヒラメ姿造り

(いきひらめすがたづくり)
[1鉢] (直径40cm)
通常価格5,524円(税抜)を

会員様ご予約
価格(税抜) **4,972円**

宴席の中央に
映える大皿盛り

定番

F840

蒼玉 (そうぎょく)

[4~5人前] (直径35cm)
通常価格6,200円(税抜)を

会員様ご予約
価格(税抜) **5,580円**

マグロ・カンパチ・いか・サーモン・鯛・ウニ
さざえ・あまえび・ひらめ・たこ・いくら

人気

F350 **瑠璃** (るり)

[3~4人前] (直径30cm)
通常価格3,800円(税抜)を

会員様ご予約
価格(税抜) **3,420円**

マグロ・カンパチ・いか・サーモン・ウニ・鯛・あまえび・たこ・いくら

美味八珍!一人でも
二人でも楽しめる

F270
贅沢お刺身三昧

(ぜいたくおさしみさんまい)
[1~2人前] (32.4×19.4cm)
通常価格2,680円(税抜)を

会員様ご予約
価格(税抜) **2,412円**

マグロ・カンパチ・サーモン・たこ・ほたて・鯛・さざえ・いか



オードブル

パーティーなど特別な日にどうぞ。

会員様は
通常価格から
10% OFF

23種類の美味しさの競演。
豪華オードブルがバージョンアップ!



S143 櫻 (けやき)

[5~6人前] (46×46cm)
通常価格7,400円(税抜)を

会員様ご予約
価格(税抜) **6,660円**

やわらかイカ唐揚げ・おつまみいか磯辺天ぷら・鶏の竜田揚げ・エビチリ・塩ねぎエリンギ
エビフライ・いわしの生姜煮・ししゃもの唐揚げ・具だくさん厚焼き卵・有頭ポイルエビ
フランクフルトブレン・里芋と真いかの煮物・海鮮団子串・やわらか土佐煮
塩ゆで枝豆・ふき煮・れんこん梅肉和え・肉団子照り焼・かぼちゃ煮物・煮物
春雨サラダ・さんびれんこん・わらびもち



パーティーの
主役

S145 柚 (ゆず)

[3~4人前] (直径40cm)
通常価格4,000円(税抜)を

会員様ご予約
価格(税抜) **3,600円**

エビチリ・フランクフルトブレン・エビフライ・鶏の竜田揚げ・フライドポテト
やわらか土佐煮・おつまみいか磯辺天ぷら・塩ゆで枝豆・肉団子照り焼
れんこん梅肉和え・かぼちゃ煮物・煮物

気の利いた
オードブルセットが
酒席を盛り上げます。

S146 連 (れん)

[2~3人前] (直径36.5cm)
通常価格3,000円(税抜)を

会員様ご予約
価格(税抜) **2,700円**

海鮮団子串・やわらかイカ唐揚げ・いわしの生姜煮・鶏の竜田揚げ・フランクフルトブレン
フライドポテト・塩ゆで枝豆・やわらか土佐煮・かぼちゃ煮物・肉団子照り焼・煮物



8月11日~15日・12月30日~1月3日はお取り扱いしていません。

お集まりの中心に!

推奨



S144 桐 (きり)

[4~5人前] (直径44cm)

通常価格
5,000円(税抜)を

会員様ご予約
価格(税抜) **4,500円**

やわらかイカ唐揚げ・塩ねぎエリンギ・鶏の竜田揚げ・肉団子照り焼
エビフライ・チキンチーズ大巻・ふき煮・エビチリ・フライドポテト
うすら卵串フライ・有頭ポイルエビ・ごぼうの唐揚げ・塩ゆで枝豆
かぼちゃ煮物・煮物

中華オードブル

お集まりや
パーティーに
ぴったり!

S147

桜花 (おうか)

[4~5人前] (直径44cm)
通常価格5,500円(税抜)を

会員様ご予約
価格(税抜) **4,950円**

エビチリ・中華風肉団子・鶏肉カシュナツ炒め・酢鶏・鶏の油淋鶏
豚豚・中華クラゲ・春雨サラダ・肉焼売・ごま団子・さつまも甘煮煮

ビールによく合う
中華料理を
お気軽に!

S148

桔梗 (ききょう)

[3~4人前] (直径40cm)
通常価格3,500円(税抜)を

会員様ご予約
価格(税抜) **3,150円**

イカチリ・春巻・鶏の油淋鶏・ヒリ辛手羽中唐揚げ・中華風肉団子
パプリカ辛ごぼろ・鶏肉カシュナツ炒め・豚豚・合鴨スライス・カニ風味焼売

焼とり

国産鶏使用
M423 焼とり5種盛り(たれ)

(10本)
通常価格
1,280円(税抜)を

会員様ご予約
価格(税抜) **1,152円**

つくね・肩肉・ねぎま・ぼんじり・皮(各2本)

国産鶏使用

M424 焼とり9種盛り(塩・たれ)

(18本)
通常価格
1,980円(税抜)を

会員様ご予約
価格(税抜) **1,782円**

つくね(タレ)・肩肉(タレ)・ねぎま(タレ)・ぼんじり(タレ)・皮(タレ)
モモ肉(タレ)・肩肉(塩)・ねぎま(塩)・皮(塩) (各2本)

お煮しめ

精進落としや仏事にも。
やさしい味付けです。

S140

**お煮しめ
セット(丸)**

[6~7人前] (直径36.5cm)
通常価格3,000円(税抜)を

会員様ご予約
価格(税抜) **2,700円**

竹の子・ごぼう・しいたけ・さといも・れんこん・コンニャク・高野とうふ・かぼちゃ・花人参

12月30日~1月3日はお取り扱いしていません。

少人数のテーブルにちょうどいいサイズ。

S141

お煮しめセット(角)

[2~3人前] (32.4×19.4cm)
通常価格1,500円(税抜)を

会員様ご予約
価格(税抜) **1,350円**

れんこん・しいたけ・かぼちゃ・ごぼう・コンニャク・竹の子・さといも・高野とうふ・花人参

8月11日~15日・12月30日~1月3日はお取り扱いしていません。

8月11日~15日・12月30日~1月3日はお取り扱いしていません。