

- ご法要メニュー -

四季亭法要メニューは、ふかひれを中心に、海鮮・肉・野菜とバランス良く
お一人様ずつ個別に熱々のお料理をご提供いたします。

しのぶ草

しのぶぐさ

お一人様 ¥4,000(税抜)
【5名様より承ります】

- 前菜二種盛り
- ふかひれ入り上海蟹味噌スープ
- 特選牛フィレ肉と牛蒡の炒め
- 蟹爪フライ
- えびと豆腐のチーズ入りチリソース
- 小籠湯包
- とびっ子としらすのチャーハン
- 本日のデザート

睡蓮

すいれん

お一人様 ¥5,000(税抜)
【5名様より承ります】

- 前菜三種盛り
- ふかひれ満載、上海蟹味噌スープ
- 特選牛フィレ肉と牛蒡の炒め
- 蟹爪フライ
- 大えびと豆腐のチーズ入りチリソース
- 小籠湯包
- とびっ子としらすのチャーハン
- 本日のデザート

白百合

しらゆり

お一人様 ¥6,000(税抜)
【5名様より承ります】

- 前菜三種盛り
- 贅沢ふかひれの上海蟹味噌スープ
- 特選牛フィレ肉と牛蒡の炒め
- 蟹爪フライに鮫鯨の唐揚げ
- 大えびと豆腐のチーズ入りチリソース
- 小籠湯包
- とびっ子としらすのチャーハン
- 本日のデザート

各コース、5名様よりプラス¥1,500(税抜)にて飲み放題になります。(全員利用に限ります)

2017年11月現在のメニューです。予告なく内容が変更になる場合がございます。詳しくはスタッフまでお問い合わせください。