

夜  
膳



日本料理  
かや  
- karasuyama -



黒毛和牛ロース  
ステーキ御膳  
デザート・煎茶付

4200円(税込4620円)



四季彩御膳  
デザート・煎茶付

二段重ねの  
旬の彩り  
御膳

1500円(税込1650円)



写真はイメージです。  
旬の新鮮な食材を仕入れるため  
内容が異なる場合があります。



寿司御膳

デザート・煎茶付

2500円(税込2750円)



海鮮  
ちらし御膳

デザート・煎茶付

2500円(税込2750円)



写真はイメージです。  
旬の新鮮な食材を仕入れるため  
内容が異なる場合があります。



江戸前  
天井御膳  
デザート・煎茶付

1500円(税込1650円)



天麩羅御膳  
デザート・煎茶付

1800円(税込1980円)



写真はイメージです。  
旬の新鮮な食材を仕入れるため  
内容が異なる場合があります。



デザート・煎茶付  
さくら豚  
ロース丼

1500円(税込1650円)



デザート・煎茶付  
鉄火丼御膳

1500円(税込1650円)



写真はイメージです。  
旬の新鮮な食材を仕入れるため  
内容が異なる場合があります。

# 一品料理



お造り盛り合わせ(二〜三人前)	3500円 (税込3850円)
お造り三種盛り	1800円 (税込1980円)
にぎり寿司盛り合わせ	3000円 (税込3300円)
天麩羅盛り合わせ	2000円 (税込2200円)
穴子一本揚げ	800円 (税込880円)
貝柱かき揚げ	800円 (税込880円)
鯛かぶと煮	1000円 (税込1100円)
銀鱈の西京焼	1200円 (税込1320円)
とちぎ和牛の ランプステーキ(二人前・一ニ〇g)	2800円 (税込3080円)
那須鶏和風ソテー	1500円 (税込1650円)

御飯セット 300円  
(白米・香物・赤出汁) (税込330円)



写真はイメージです。  
旬の新鮮な食材を仕入れるため  
内容が異なる場合があります。



写真はイメージです。

おまかせ  
月懐石

- 4000円(税込4400円) ※要予約
- 6000円(税込6600円) ※要予約
- 8000円(税込8800円) ※要予約

要  
予約

お子様御膳

刺身・天ぷら・煮物・茶碗蒸し  
ご飯・味噌汁・デザート

1000円(税込1100円)

かに雑炊

600円(税込660円)

梅茶漬け

500円(税込550円)

お食事



写真はイメージです。  
旬の新鮮な食材を仕入れるため  
内容が異なる場合があります。



# ご宴会コース



要  
予約



## おまかせ 懐石コース

写真はイメージです。

- 4000円(税込4400円)
- 6000円(税込6600円)
- 8000円(税込8800円)

飲み  
放題



## 飲み放題

- |          |          |
|----------|----------|
| 生ビール     | 日本酒(磯の松) |
| ハイボール    | サワー      |
| 芋焼酎(金黒)  | 梅酒       |
| 麦焼酎(一番札) | ウーロン茶    |
| 焼酎ウーロン割り | オレンジジュース |

- 1500円(税込1750円)

接待・御法要・お祝い事、貸し切り等、承ります  
お気軽にご相談くださいませ