

蛤会席

スタンダードプラン

¥15,000 -

2名様～

先付 蛤と胡麻豆腐柚子釜
八寸 季節の七種盛り
小鍋 蛤と伊勢海老の白味噌鍋
向付 御造り五種盛り
焼物 大蛤焼
強肴 三重和牛と蛤の炊き合わせ
食事 蛤とのどぐろの炊込み御飯
甘味 季節の五種

¥10,000 -

2名様～

先付 蛤と菜花の百合根かけ
八寸 季節の七種盛り
小鍋 蛤と鴨のしゃぶしゃぶ
向付 御造り三種盛り
焼物 大蛤焼
強肴 蛤と蕪 蟹餡かけ
食事 蛤時雨青さ御飯
甘味 季節の五種



船津屋会席

¥15,000 -

2名様～

先付 甘海老と柚子豆腐
八寸 季節の七種盛り
小鍋 鴨と蛤のしゃぶしゃぶ
向付 御造り五種盛り
焼物 伊勢海老のトリュフ焼き
強肴 三重和牛と海老芋の炊き合わせ
食事 渡り蟹と百合根の御飯
甘味 季節の五種盛り

¥10,000 -

2名様～

先付 車海老と菜花の百合根かけ
八寸 季節の七種盛り
小鍋 鴨と蛤のしゃぶしゃぶ
向付 御造り三種盛り
焼物 伊勢海老のトリュフ焼き
強肴 三重和牛と海老芋の炊き合わせ
食事 伊勢真鯛とからすみの御飯
甘味 季節の三種盛り

小会席

¥7,500 -

4名様～

季節の前菜 五種
お造り三種
伊勢真鯛の西京焼き
黒毛和牛みぞれ鍋
煮穴子道明寺蒸し
牛しぐれ御飯
季節の甘味二種

¥5,500 -

ランチ限定 4名様～

季節の前菜 三種
お造り二種
伊勢真鯛の西京焼き
黒毛和牛みぞれ鍋
南伊勢の青さ御飯
季節の甘味

イタリアンコース

¥10,000 -

2名様～

オマール海老とホタテ
柑橘のマリネキャビア添え
フォアグラのソテーと燻製鴨 赤い果実
車海老 ムール貝 アオリイカ
多度のフルーツトマトソースパスタ
南伊勢産甘鯛の鱗焼き
桑名産蛤と三重和牛のコンソメと共に
三重和牛サーロインのピステッカ
冬野菜のコントロールノ
季節のドルチェ/カフェ

¥7,500 -

4名様～

南伊勢直送本マグロのコトレッタ
フォアグラの逸品
ズワイ蟹のトマトソース
ほうれん草の自家製パスタ
伊勢真鯛のベルモット蒸し
サフランのクリームソース
三重和牛の赤ワイン煮込み
野菜のチュイルを添えて
季節のドルチェ/カフェ

¥5,500 -

ランチ限定 4名様～

前菜の盛り合わせ
季節野菜のスープ
シェフのおまかせパスタ
本日の魚料理
本日の肉料理
季節のドルチェ/カフェ

フリードリンク

¥2,500 スパークリングワイン(乾杯用)、ビール、赤白ワイン、日本酒、焼酎、ウイスキー、カクテル、ノンアルコールビール、ソフトドリンク3種
¥2,200 ビール、赤白ワイン、日本酒、焼酎、ウイスキー、カクテル、ノンアルコールビール、ソフトドリンク3種
¥2,000 ビール、日本酒、焼酎、ウイスキー、カクテル、ノンアルコールビール、ソフトドリンク3種
¥1,800 ビール、日本酒、焼酎、ウイスキー、カクテル、ソフトドリンク3種

※ 単品のご注文はボトルワイン¥3800～ アルコール類¥800～ ソフトドリンク¥500～

ご予約に関して

●ご予約は蛤会席・会席・小会席が5日前まで、イタリアンコースは3日前までをお願いいたします ●表示価格に加え別途消費税とサービス料10%を頂戴いたします
●キャンセル料は3日前から30%、当日は100%頂戴いたします ●季節の食材を使用しておりますので予告なくメニューを変更する場合がございます、予めご了承くださいませ