

蛤会席

スタンダードプラン

¥15,000 -

2名様～

先付 蛤と新玉葱のすり流し
八寸 季節の七種盛り
小鍋 蛤と伊勢海老の山菜鍋
向付 御造り五種盛り
焼物 名物 大蛤焼
強肴 三重和牛と蛤の炊合わせ
食事 蛤と春菜の炊き寄せ御飯
甘味 彩々五種盛り

¥10,000 -

2名様～

先付 蛤と菜花の糀和え
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 名物 大蛤焼
強肴 和牛と山菜の天ぷら
食事 蛤時雨青さ御飯
甘味 自家製甘酒小豆と苺



船津屋会席

¥15,000 -

2名様～

先付 鮑と春菜のおひたし
八寸 季節の七種盛り
小鍋 桑名蛤と山菜の牛鍋
向付 近海五種盛り
焼物 伊勢海老の雲丹焼き
強肴 三重和牛と桑名筍の炊合わせ
食事 伊勢真鯛とカラスミ御飯
甘味 彩々五種盛り

¥10,000 -

2名様～

先付 蓬胡麻豆腐
八寸 季節の七種盛り
小鍋 桑名蛤と山菜の牛鍋
向付 近海三種盛り
焼物 太刀魚桜香焼
強肴 車海老の東寺揚げ
食事 鱈とふきの御飯
甘味 自家製甘酒小豆と苺

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～

シェフおまかせのフルコース
お好みの食材をオーダーも可能
—おまかせ使用食材の一例—
前 菜 朝獲れ野菜や魚介
温 前 菜 フォアグラ
パ ス タ 自家製生パスタ
魚 料 理 南伊勢直送鮮魚
肉 料 理 三重和牛
デザート 旬の果実

¥7,500 -

4名様～

アンティパストミスト
フォアグラの逸品
桑名蛤とからすみのスパゲッティ
伊勢真鯛のソテーと
白子のパン粉焼き
三重和牛いちぼのグリル
季節のデザート

¥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
本日のパスタ
本日の魚料理
本日の肉料理
季節のデザート

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