

## 蛤会席

## スタンダードプラン

¥15,000 -

2名様～

先付 蛤と鱧翁和え  
八寸 季節の七種盛り  
小鍋 伊勢海老と蛤と和牛  
向付 本日の盛り合わせ彩々  
焼物 名物 焼大蛤  
強肴 三重和牛フィレと  
夏野菜の炊き合わせ  
食事 蛤時雨茶漬け  
甘味 旬の水物と自家製の小豆

¥10,000 -

2名様～

先付 翡翠茄子 蛤と雲丹  
八寸 季節の七種盛り  
小鍋 鱧と蛤と和牛  
向付 本日の盛り合わせ彩々  
焼物 名物 焼大蛤  
揚物 活鮎から揚げ  
食事 蛤時雨茶漬け  
甘味 豆乳のパンナコッタ



## 船津屋会席

## 小会席

¥15,000 -

2名様～

先付 鱧翁和え  
八寸 季節の七種盛り  
小鍋 伊勢海老と蛤と和牛  
向付 本日の盛り合わせ彩々  
焼物 鮑の雲丹焼  
強肴 三重和牛フィレと  
夏野菜の炊き合わせ  
食事 天然鮎と新生姜のご飯  
甘味 旬の水物と自家製の小豆

¥10,000 -

2名様～

先付 翡翠茄子 蛤と雲丹  
八寸 季節の七種盛り  
小鍋 鱧と蛤と和牛  
向付 本日の盛り合わせ彩々  
焼物 黒ムツ枝豆焼  
揚物 活鮎から揚げ  
食事 蛸ととうもろこしご飯  
甘味 豆乳のパンナコッタ

¥7,500 -

4名様～

季節の前菜 五種  
お造り三種  
帆立真丈のお吸い物  
伊勢真鯛の西京焼き  
旬の蒸しもの  
黒毛和牛の炙りと天ぷら  
牛しぐれ茶漬け  
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  
帆立真丈のお吸い物  
伊勢真鯛の西京焼き  
黒毛和牛の炙りと天ぷら  
ちりめん山椒茶漬け  
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可能性がございます、予めご了承くださいませ