

# お盆期間お料理 2026

お料理引き渡し期間 8月12日(水)・13日(木)・14日(金)の3日間

ご予約締切日 8月9日(日) 午後6時まで

限定  
50  
セット



## ①【日本料理】

特選オードブル盛合せ (4~5人前) 7,500円

豚の角煮 / 八寸盛り(穴子八幡巻・もろこし真丈・鮎甘露煮・花蓮根)  
焼物(銀ダラ西京焼・出汁巻玉子) / 夏野菜の揚げ浸し  
天婦羅盛り(海老・南瓜・椎茸) / 鶏チーズ焼き 織部仕立

限定  
50  
セット



## ②【西洋料理】

特選オードブル盛合せ (4~5人前) 7,500円

モッツアレラチーズとシャインマスカットのサラダ / 鰻のバイ包み  
清流鶏むね肉とチーズ春巻 / 三元豚ヒレカツ 味噌ソース  
海老のベーコン巻 / ハーブソーセージ

限定  
50  
セット



## ③【中国料理】

特選オードブル盛合せ (4~5人前) 7,500円

広東叉焼と中華クラゲの和え物 / 海老のチリソース煮 / 清流若鶏の特製油淋鶏  
白身魚の甘酢あん掛け / フカヒレと白金豚の自家製春巻 / 特製牛肉のXO醤炒め

## ④【日本料理】

特上 江戸前  
握り寿司盛合せ

おまかせ握り27貫 / 巻物 / 厚焼玉子  
江戸前の確かな技術と厳選素材で握る  
技と心を尽くした贅沢な特上握りです。

(3~4人前) 6,500円

限定  
30  
セット



限定  
30  
セット



## ⑤【日本料理】

特製 彩り海鮮バラちらし寿司

本鮪 / 鯛 / 雲丹 / 蒸し海老 / サーモン / イクラ / メ小肌

(3~4人前) 4,800円