

# 今月のおすすめ

## 会席・雅 みやび



先附 トロ湯葉・菊菜・長芋・白海老・梨 ビシソワーズ泡ソース  
 座付 浅利のっぺい仕立て 浅利・野菜色々  
 造り 旬のもの 芽物一式  
 焼物 (左記の中より一品お選びください)  
 仔羊 大葉味噌添え ジャがいも(北海道産) パター焼き  
 +1000円でA3サーロインステーキに、  
 +1200円でA3フィレステーキに、  
 変更いただけます  
 温物 丸茄子 オコゼ唐揚 お焦げ 蟹野菜卵餡 バルサミコ  
 (左記の中より一品お選びください) 留挽 香の物付  
 食事 炊込み御飯  
 +855円で穴子飯に、  
 +1500円でおまかせ鰯五貫に、  
 デザート ラ・フランスのカスタード掛け または 栗きんとん

お1人様  
**¥10,455** (サ込み・税別)



先附 秋鯖南蛮 水雲 千枚蕨良 とんぶり  
 造り 旬魚盛り合わせ  
 焼物 (左記の中より一品お選びください)  
 栄螺ガーリック焼  
 +1000円でA3サーロインステーキに、  
 +1200円でA3フィレステーキに、  
 変更いただけます  
 温物 和牛治部煮 大根 観音葱 蒺 錦あられ  
 鮎 旬鮎七貫 荒汁  
 デザート ラ・フランスのカスタード掛け または 栗きんとん

## 本日のおまかせ贅沢鰯コース

お1人様  
**¥15,910** (サ込み・税別)



料理長おすすめ  
**鉄板コース「全6品」**  
 秋刀魚のマリネ サラダ仕立て  
 秋ナスのピーフコンソメ  
 穴子と車海老のソテー ルバーフとケッパーのソース  
 A5和牛ステーキサーロイン90gまたはフィレ70g  
 マッシュポテト焼野菜  
 (左記の中より一品お選びください) 留挽 香の物付  
 +0円：：：：白御飯または炊込み御飯または  
 ソフトロール&バター  
 +755円：：ガリックライスまたは蟹餡かけ炒飯  
 または 梅ちりめん御飯  
 ラ・フランスのカスタード掛け または 栗きんとん

お1人様  
**¥13,273** (サ込み・税別)

※お食事に制限がある場合もしくは食物アレルギーのあるお客様はお申し付けください。 ※料金はサービス料10%を含む、消費税別価格です。  
 ※写真はイメージです。 ※食材の仕入れ状況によっては、メニューが変更になる場合がございますので予めご了承ください。

会席メニュー  
ダイナー



和牛ステーキ・天麩羅・鰯  
コース

雅庭自慢の和牛ステーキ、天麩羅、お鰯が一度に  
楽しめるお得なコースです。

- 先附 — チキンサラダ又は茶碗蒸し
- スープ — ポタージュスープ
- 油物 — 野菜の天麩羅
- 焼物 — 和牛ステーキ マッシュポテト
- 食事 — 鰯とサーモンの握り鰻
- デザート — 季節の野菜鰯留枕

お1人様  
¥10,273 (サ込み・税別)

2名様以上要予約

和牛しゃぶしゃぶ会席

- 先附 — 季節の一品
- 造り — 三種盛り 芽物一式
- しゃぶしゃぶ — 和牛スライス150g
- 50g増量でプラス1728円
- ざく野菜 豆腐 占地 春菊 葛切
- 胡麻ダレ ポン酢 きしめん
- デザート — アイスクリーム

お1人様  
¥12,000 (サ込み・税別)

季節の小会席料理「彩」

雅庭自慢の味を楽しめる全7品の小会席コースです。

- 先附 — 秋鯖南蛮 水雲 千枚蕨良
- 座付 — 太刀魚 冬瓜 蟹玉 軸三つ葉
- 造り — 旬の物 芽物一式
- 焼物 — (左記の中より一品お選びください)  
海老と野菜の薩摩焼 生姜醤油
- 温物 — +1000円でA3サーロインステーキに、  
+1200円でA3フィレステーキに、変更いただけます
- 食事 — 和牛治部煮 大根 靦音葱 菘 錦あられ  
(左記の中より一品お選びください) 留枕 香の物付
- 炊込み御飯 — +855円で穴子飯に、  
+1500円でおまかせ鰯五貫に、変更いただけます
- デザート — ラ・フランスのカスタード掛け または 栗きんとん

お1人様  
¥7,455 (サ込み・税別)



※お食事に制限がある場合もしくは食物アレルギーのあるお客様はお申し付けください。 ※料金はサービス料10%を含む、消費税別価格です。  
※写真はイメージです。 ※食材の仕入れ状況によっては、メニューが変更になる場合がございますので予めご了承ください。

# 会席メニュー デイナー



## 会席・雅 みやび

先附 トロ湯葉・菊菜・長芋・白海老・梨  
 ビシソワーズ泡ソース  
 座付 浅利のっぺい仕立て 浅利・野菜色々  
 造り 旬のもの 芽物一式  
 焼物 (左記の中より一品お選びください)  
 仔羊 大葉味噌添え ジャがいも(北海道産) パター焼き  
 +1000円でA3サーロインステーキに、  
 +1200円でA3フライステーキに、  
 変更いただけます  
 温物 丸茄子 オコゼ唐揚 お焦げ  
 蟹野菜卵餡 パルサミコ  
 食事 (左記の中より一品お選びください)留挽 香の物付  
 炊込み御飯  
 +855円で穴子飯に、  
 +1500円でおまかせ鰯五貫に、  
 変更いただけます  
 デザート ラ・フランスのカスタード掛け  
 または 栗きんとん

お1人様  
 ¥10,455 (サ込み・税別)

## 会席・匠 たくみ

先附 トロ湯葉・キャビア・菊菜・長芋・白海老・梨  
 ビシソワーズ泡ソース  
 吸物 浅利のっぺい仕立て 浅利・野菜色々  
 造り 旬のもの 芽物一式  
 焼物 栄螺ガーリック焼  
 温物 丸茄子 オコゼ唐揚 お焦げ  
 蟹野菜卵餡 パルサミコ  
 留肴 和牛ステーキ 焼野菜  
 食事 美味鰯井留挽  
 旬のもの  
 デザート 抹茶とほうじ茶のケーキ

お1人様  
 ¥15,637 (サ込み・税別)



## 和洋会席コース

先附 トロ湯葉・菊菜・長芋・白海老・梨  
 ビシソワーズ泡ソース  
 スープ 秋ナスのビーフコンソメ  
 造り 旬のもの 芽物一式  
 焼物 穴子のソテー 焼野菜 茸のソース  
 温物 オコゼ唐揚 大根 お焦げ  
 蟹野菜卵餡 パルサミコ  
 強肴 和牛とフォアグラのロッシーニ  
 青味トリュフ赤ワインソース  
 食事 海鮮ミニ井留挽  
 デザート アイスクリーム

お1人様  
 ¥12,000 (サ込み・税別)

## 料理長 おまかせ会席料理「極」 きわみ

※3日前まで要予約  
 料理長がおすすめる  
 雅庭(会席・鰯・鉄板焼)の味を  
 堪能できる贅沢なコースです。

お1人様  
 ¥26,000 (サ込み・税別)

※お食事に制限がある場合もしくは食物アレルギーのあるお客様はお申し付けください。 ※料金はサービス料10%を含む、消費税別価格です。  
 ※写真はイメージです。 ※食材の仕入れ状況によっては、メニューが変更になる場合がございますので予めご了承ください。

会席メニュー デイナー

鰻ひつまぶし御膳

愛知県産のこだわり鰻の蒲焼きは、一度白焼きにして蒸したものを再び焼き上げる関東風仕立てです。豊富な薬味の組み合わせによって、豊かな味の変化をお楽しみいただけます。

サラダ・肝吸・薬味色々・香の物  
お茶漬け（お好みで）・デザート



お1人様

¥6,182 (サ込み・税別)

各種割引対象外メニュー



うな重

香ばしく柔らかい蒲焼を、ふっくら炊き上がったご飯に載せて。シンプルで贅沢な味わいです。  
肝吸・季節の小鉢・茶碗蒸し  
香の物・デザート

お1人様

¥6,182 (サ込み・税別)

各種割引対象外メニュー



お子様御膳 童

ハンバーグ・海老フライ  
茶碗蒸し・鰹・留枕・アイスクリーム

お1人様

¥3,046 (サ込み・税別)

※お食事に制限がある場合もしくは食物アレルギーのあるお客様はお申し付けください。 ※料金はサービス料10%を含む、消費税別価格です。  
※写真はイメージです。 ※食材の仕入れ状況によっては、メニューが変更になる場合がございますので予めご了承ください。

酒菜

秋鯖南蛮 水雲 千枚蕪良 菊花  
¥1,819

トロ湯葉・菊菜・長芋・白海老・梨  
ビシソワーズ泡ソース  
¥2,364

小鰯南蛮漬け  
¥891

和牛炙りサラダ  
¥2,909

中トロ鮪炙りサラダ  
¥3,000

進肴

クリームチーズ 酒盗添え  
¥636

旬魚の葉わさび和え  
¥909

煮穴子炙り  
¥2,273

トロ炙り  
¥2,818

本日の酢の物  
¥1,636 ~

吸物

太刀魚 冬瓜 蟹玉 軸三つ葉  
¥1,819

浅利のっぺい仕立て 浅利・野菜色々  
¥1,819

御造り

御造り3種盛り合せ  
¥1,727 ~

御造り5種盛り合せ  
¥2,909 ~

本日の薄造り  
¥2,909 ~

焼物

伊勢海老〈要予約〉  
¥12,273 ~

鮑(大)〈要予約〉  
¥12,273 ~

車海老塩焼(35g)1尾  
¥1,909

銀多良西京焼  
¥2,273

油物

穴子の天麩羅  
¥2,182

才巻海老と野菜の天麩羅  
¥2,909

## 温物

和牛治部煮 大根 観音葱 蕪 錦あられ  
¥2,546

丸茄子 オコゼ唐揚 お焦げ 蟹野菜卵餡 バルサミコ  
¥2,546

## 御食事

蟹雑炊  
¥2,000

炊込み御飯セット  
¥1,319

茶蕎麦 (冷・温)  
¥1,500

白御飯セット  
¥855

うどん (冷・温)  
¥1,500

お茶漬け (海苔茶又は梅茶)  
¥1,037

## 鉄板焼单品メニュー

A3サーロイン(100g)  
¥6,000

焼き鮑 (大) <要予約>  
¥12,273 ~

A3フィレ(100g)  
¥7,000

伊勢海老ソテー (1尾) <要予約>  
¥12,273 ~

A5サーロイン(100g)  
¥8,000

オマール海老 (1尾)  
¥8,500 ~

A5フィレ(100g)  
¥9,000

焼きホタテ貝 (1貫)  
¥755

松坂牛サーロイン(100g)  
¥15,455

穴子のソテー ヴァンブランソース  
¥1,455

広島牛サーロイン(100g)  
時価