

今月のおすすめ

おすすめ会席料理

「四季彩」

四季折々の食材をミニ会席で
ご用意しました。

一の膳 小鉢三種 造り 太刀魚と野菜のグラタンなど
 二の膳 米茄子田楽(穴子、銀杏、小エビ・相混葱)
 旬野菜の天麩羅 茶碗蒸し
 食事 炊込み御飯 留椀 香の物
 + 855円で穴子飯に、
 + 1500円でおまかせ鮓五貫に、
 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
¥5,273 (サ込み・税別)



雅庭名物 極上海鮮重

職人の技が光る新鮮なネタにトロ、
イクラなど厳選素材を加えた
1ランク上の名物極上海鮮重です。

茶碗蒸し・天麩羅
留椀・デザート付

お1人様
¥5,091 (サ込み・税別)

10食限定

料理長おすすめ 鉄板ランチコース「全5品」

秋刀魚のマリネ サラダ仕立て
 小松菜のポタージュ
 和牛ステーキサーロイン100gまたはフィレ90g 焼野菜
 (左記より二品お選びください) 留椀 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: ガーリックライス または
 蟹鍋かけ炒飯または梅ちりめん御飯
 プティフルコーヒーまたは紅茶

お1人様
¥6,455 (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 ランチ

会席・雅 みやび



先附	トロ湯葉・菊菜・長芋・白海老・梨	ピ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・じゃがいも(北海道産)
		バター焼き
		+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
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円でおまかせ踏五貫に、
		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)

季節の小会席料理「彩」 いろどり

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	
			+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
			蕪
			錦あられ
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円でおまかせ踏五貫に、
			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 平日限定ランチ

雅庭贅沢ランチ

雅庭（会席・鮨・鉄板）の味を一度にお楽しみいただけます。
御造り・小鉢・茶碗蒸し・野菜の天麩羅・
握り鮓・今月の麺（冷・温）



お1人様
¥3,591 (サ込み・税別)

松華堂弁当

雅庭の味をひと箱に詰めて
ご提供。
御造り・小鉢・油物・蒸物
温物・白御飯・留椀・香の物



お1人様
¥2,364 (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)



ひつまぶし

一度白焼きにして蒸したものを
再び焼き上げる関東仕立て。
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)



こだわり焼魚御膳

塩・タレにこだわり
じっくり焼き上げた
お魚をご賞味ください。

本日の焼魚・小鉢・サラダ
茶碗蒸し・白御飯・留枕・香の物
デザート

※お食事を
+382円で季節の炊込み御飯に、
+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

お1人様
¥2,682 (サ込み・税別)



厳選御造り御膳

旬の魚を含めた
5種盛りの御膳です。

本日の御造り5種・炊合わせ・茶碗蒸し
季節の小鉢・白御飯・留枕・香の物
デザート

※お食事を
+382円で季節の炊込み御飯に、
+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

お1人様
¥3,819 (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

鉄板焼単品メニュー

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