

ご法要メニュー

四季亭法要メニューは
ふかひれを中心に、海鮮・肉・野菜とバランス良く
お一人様ずつ個別に熱々のお料理をご提供いたします。



秋の香り満載コース

みずほ お一人様 ¥2,800 (税込¥3,080)
【お二人様より承ります】

- ◆前菜三種盛り
- ◆メカジキとマコモ茸の黒酢仕立て
- ◆松茸と根菜の澄ましスープ
- ◆湯葉揚げの手巻き春巻き
- ◆^{いか}烏賊と银杏の大葉炒め
- ◆秋鮭のチャーハン
- ◆本日のデザート



選べるメイン料理

四季亭セット
めぐみ お一人様 ¥3,800 (税込¥4,180)
【お二人様より承ります】

- ◆前菜三種盛り
- ◆松茸と根菜の澄ましスープ
- ◆白身魚の葱ソース蒸し
- ◆揚げ物二種
- ◆肉料理セレクト
(北京ダック/特製牛フィレ肉ときのこの炒め)
- ◆イクラと鮭の親子チャーハン
- ◆本日のデザート

北京ダックは単品でも販売しております。



秋の特選コース

うたげ お一人様 ¥4,800 (税込¥5,280)
【お二人様より承ります】

- ◆前菜三種盛り
- ◆ふかひれ満載、根菜の澄ましスープ
- ◆特選牛フィレ肉と松茸の炒め
- ◆揚げ物二種
- ◆鮑の葱ソース蒸し
- ◆イクラと鮭の親子チャーハン
- ◆本日のデザート