



※写真はことぶき3名様分のイメージです。



ふかひれステーキ宴席 ことぶき

お一人様 **¥8,900** (税込¥9,790)

3名様より

- ◆彩り前菜盛り
- ◆超特大ふかひれステーキの姿煮込みスープ
- ◆牛肉とピーマンの炒め
- ◆春巻き ～大葉とレタスで包んで食するスタイル～
- ◆えびの青山椒マヨネーズ
- ◆鮫鱈の唐揚げ、柚子風味油淋ソース
- ◆とび子チャーハン
- ◆季節のデザートとピーナッツだんご



飲み放題

お一人様 **¥1,600** (税込¥1,760) ※各種セット・コース、4名様より
※全員利用に限り

◆飲み放題ご利用の宴会は2時間とさせていただきます。
◆飲み物のラストオーダーは1時間30分です。◆詳しくはスタッフにお尋ねください。

◆コースのお料理や食材の変更などお気軽にご相談ください。
◆内容が替わる場合がございます。



※写真は福寿2名様分のイメージです。

北京ダックセット宴席

福寿

お一人様 **¥4,900** (税込¥5,390)

2名様より

- ◆彩り前菜盛り
- ◆香港風しっとりえびロール
- ◆鮫鱈の唐揚げ、柚子風味油淋ソース
- ◆えびの青山椒マヨネーズ
- ◆お口直しのドリンク
- ◆北京ダック(お一人様2本)
- ◆とび子チャーハン
- ◆季節のデザート

飲み放題

お一人様 **¥1,600** (税込¥1,760) ※各種セット・コース、4名様より
※全員利用に限り

◆飲み放題ご利用の宴会は2時間とさせていただきます。
◆飲み物のラストオーダーは1時間30分です。◆詳しくはスタッフにお尋ねください。
◆コースのお料理や食材の変更などお気軽にご相談ください。 ◆内容が替わる場合がございます。

滝の水店

宴会席
最大40名様まで

名古屋市緑区滝ノ水一丁目802番地

◆ご予約・お問い合わせは

TEL 052-896-8899

◆便利なWeb予約は
こちらから

エレベーターあります



尾張旭店

宴会席
最大40名様まで

尾張旭市新居町明才切21番地

◆ご予約・お問い合わせは

TEL 0561-51-3400

◆便利なWeb予約は
こちらから

個室/イス席3部屋
掘ごたつ席3部屋
座敷イス席4部屋
駐車場台数/37台



ディースクエア刈谷店

愛知県刈谷市中山町2丁目38番地
D-SQUARE 2F

◆ご予約・お問い合わせは

TEL 0566-62-0331

※ディースクエア刈谷店は株式会社デンソーの社員クラブの為、ご利用は関係者のみとなっております。ただし、火～日曜日のランチタイム11:00～14:30(土・日・曜日は除く)17:00～22:00(土・日・曜日は除く)は一般開放しております。定休日は毎週月曜日です。

※ディースクエア刈谷店はWeb予約のご利用はできません。

宴会席
最大40名様まで

忘年会・新年会 歓送迎会 お料理のご案内

今年の冬は、ふかひれを食す!!

リッチなふかひれコースがお得に召し上がれる、
冬のあったかい宴席コースをつくりました。

ご予約
承り中

2026年11月2日(月)～
2027年2月28日(日)

※ディースクエア刈谷店は2026年11月1日(日)より

※写真はイメージです。



送迎バスもご用意できます

◆ご利用条件がございます。各店によっても
異なりますのでお問合せください。

◆送迎バスの台数に限りがございますので
お早目のご予約をお待ちしております。

四季亭
中国料理

冬の宴席コース料理

季節を味わう自慢のコース。

うたげ、ほうか、はなやぎにはふかひれの煮込みスープがついております。



※内容が異なる場合がございます。※写真はめぐみ1名様分のイメージです。

めぐみ お一人様 ¥3,900 (税込¥4,290)

2名様より

- ◆彩り前菜盛り
- ◆上海蟹味噌スープ
- ◆豚ひれ肉と蓮根の炒め
- ◆えびと茄子のチーズチリソース
- ◆お口直しのドリンク
- ◆鮫鰯の唐揚げ、
柚子風味油淋ソース
- ◆とび子チャーハン
- ◆季節のデザート

うたげ お一人様 ¥4,900 (税込¥5,390)

2名様より



※内容が異なる場合がございます。※写真はうたげ1名様分のイメージです。

- ◆彩り前菜盛り
- ◆中ふかひれステーキの
煮込みスープ
- ◆豚ひれ肉と蓮根の炒め
- ◆えびと茄子のチーズチリソース
- ◆お口直しのドリンク
- ◆鮫鰯の唐揚げ、
柚子風味油淋ソース
- ◆とび子チャーハン
- ◆季節のデザート

ほうか お一人様 ¥5,900 (税込¥6,490)

2名様より



※内容が異なる場合がございます。※写真はほうか1名様分のイメージです。

- ◆彩り前菜盛り
- ◆大ふかひれステーキの
煮込みスープ
- ◆四季亭黒酢豚
- ◆えびの青山椒マヨネーズ
- ◆お口直しのドリンク
- ◆鮫鰯の唐揚げ、
柚子風味油淋ソース
- ◆とび子チャーハン
- ◆季節のデザート

はなやぎ お一人様 ¥6,900 (税込¥7,590)

2名様より



※内容が異なる場合がございます。※写真ははなやぎ1名様分のイメージです。

- ◆彩り前菜盛り
- ◆特大ふかひれステーキの
姿煮込みスープ
- ◆四季亭黒酢豚
- ◆えびの青山椒マヨネーズ
- ◆お口直しのドリンク
- ◆鮫鰯の唐揚げ、
柚子風味油淋ソース
- ◆とび子チャーハン
- ◆季節のデザート

冬の宴席こみこみコース・ラインアップ

税金込み・飲み放題込みのこみこみコース

4名様より承ります

こみこみ 5000

お一人様 ¥5,000 (税込)

- ◆前菜三種
- ◆春巻き〜大葉とレタスで包んで
食するスタイル〜
- ◆牛肉とピーマンの炒め
- ◆四季亭特製えびマヨ
- ◆四川麻婆豆腐
- ◆カリカリ若鶏の唐揚げ葱ソース
- ◆広東風チャーハン
- ◆本日のデザート

こみこみ 6000

お一人様 ¥6,000 (税込)

- ◆前菜三種
- ◆豚ひれ肉と蓮根の炒め
- ◆春巻き二種
- ◆えびの青山椒マヨネーズ
- ◆焼き大根餅
- ◆鮫鰯の唐揚げ、
柚子風味油淋ソース
- ◆とび子チャーハン
- ◆本日のデザート



こみこみ 7000

お一人様 ¥7,000 (税込)

- ◆前菜三種
- ◆中ふかひれステーキの煮込み
- ◆豚ひれ肉と蓮根の炒め
- ◆春巻き二種
- ◆えびの青山椒マヨネーズ
- ◆鮫鰯の唐揚げ、
柚子風味油淋ソース
- ◆とび子チャーハン
- ◆本日のデザート

こみこみ 8000

お一人様 ¥8,000 (税込)

- ◆前菜三種
- ◆大ふかひれステーキの煮込み
- ◆豚ひれ肉と蓮根の炒め
- ◆春巻き二種
- ◆えびの青山椒マヨネーズ
- ◆鮫鰯の唐揚げ、
柚子風味油淋ソース
- ◆とび子チャーハン
- ◆本日のデザート



※刈谷店はメニューが一部異なります。
詳しくは別紙でご確認ください。

- ◆飲み放題は各コース4名様以上のご注文、全員利用に限りります。
- ◆飲み放題ご利用の宴会は2時間とさせていただきます。
- ◆飲み物のラストオーダーは1時間30分です。 ◆詳しくはスタッフにお尋ねください。

※写真はイメージです。