誕生日　お宮詣り　長寿祝い　お食い初め　各種お祝いに

《お慶び》

ゆったりした寛ぎの個室をご用意しております。
衛生管理、消毒、従業員の体調管理等、徹底しております。

記念日のお祝いは、清交倶楽部へ

イメージ

〈会席料理〉

四季折々の食材を使った伝統的なお料理

朝顔-あさがお	¥4,000(税込)
桜-さくら	¥6,000(税込)
向日葵-ひまわり	¥8,000(税込)
蘭-らん	¥10,000(税込)

※写真は、イメージになります。
料理の内容は季節により変わります。
※ご予算に応じて料理をご用意させて頂きます。
また、アレルギーやお口に合わない食材等
ございましたらお気軽にご相談下さい。

イメージ

〈フランス料理〉

アイリス	¥6,000(税込)
カーネーション	¥8,000(税込)
フリージア	¥10,000(税込)

イメージ

イメージ

〈和洋折衷料理〉

アイビー	¥8,000(税込)
ルピナス	¥10,000(税込)

料理の詳細は
下記ＱＲより

2日前に要予約　清交倶楽部会員様&LINE会員様

選べてうれしい限定特典！

グループ様全員、お慶びメニューをご注文で
お好きな特典をお一つプレゼント！

ホールケーキ4号

祝い鯛

スパークリング
(2名様ハーフ・3名様～フル)

ライン友達追加⬇

※非会員様は、会員登録をしていただくことで対象になります。
★ご予約の上、来店時にポイントカードもしくは、ライン画面を
スタッフにお見せ下さい。　※会員ポイントカードはレジで無料発行！

※無料貸出し！

〈ちゃんちゃんこ〉

還暦や古希、喜寿、卒寿･･･
ご家族の大切な節目に。

〈ホールケーキ〉

4号(12cm)
¥2,200(税込)
6号(18cm)
¥3,300(税込)

〈記念写真サービス〉

お誕生日や結婚記念日、
入学・卒業祝いに想い出の
一枚をお撮り致します。

〈お祝いの花束〉

ショート
¥3,850～(税込)
ロング
¥5,500～(税込)

〈祝い鯛〉

〈小〉¥3,300(税込)
〈中〉¥5,500(税込)

ご法要の会食

四季折々の旬の味わいに添えて･･･
ご家族の大切な日をおもてなしの
心でお手伝い致します。

要予約　ご法要メニューをご予約のお客様
１５名様以上のご利用で
マイクロバス送迎サービス！

和洋折衷料理

◆ コスモス　¥6,000 (税込)

[前菜] 季節の八寸五種盛り
[椀物] 季節の椀物
[造里] 鮮魚三種盛り
[凌ぎ] 茶碗蒸し
[魚料理] 鯛、海老、貝柱のワイン蒸し
魚介と野菜のトマトクリームソース
[肉料理] 牛フィレ肉とフォアグラのポワレ
マデラソース 温野菜
[飯物] にぎり寿司 赤出汁
[デザート] 本日の特選デザート
コーヒー

◆ スズラン　¥8,000 (税込)

★６～３０名様迄の個室をご用意しております。
★ご希望の時間でご用意させて頂きます。
お気軽にご相談下さい。
※個室をご利用の際は、サービス料として飲食代金の
１０%を頂戴しております。

［写真/和洋折衷料理-コスモス］

会席料理

◆ りんどう ¥5,000 (税込)

[前菜] 季節の八寸五種盛り
[椀物] 季節の新丈清汁仕立て
[造里] 鮮魚三種盛り
[凌ぎ] 茶碗蒸し
[焼物] 鰆西京焼き
[酢物] 帆立酢味噌と野菜ピクルス
[揚物] 海老大葉巻き、
れんこん明太子のり巻き、
野菜天婦羅二種
[飯物] 季節御飯、香の物、赤出汁
[水物] 季節のフルーツ
コーヒー

◆ ふじ　¥7,000 (税込)
◆ はす　¥9,000 (税込)

［写真/会席-りんどう］

［写真/フレンチ-ビオラ］

フランス料理

◆ カモミール　¥6,000 (税込)
◆ ビオラ　¥8,000 (税込)

■ファミリールームB
4～10名様

■ファミリールームA
10～15名様

■ロイヤルルーム
15～30名様

ご法要メニューは、
献杯酒が付いて
おります。

ご家族のお祝い・同窓会などに…。　貸切り個室でゆったりと。

少人数個室プラン

4~20名様対応可能

昼・夜のご利用OK！

ゆったりお席＆安心の個食スタイル

プラン内容！　＊料理　＊消費税
＊サービス料

◀個室 Plan- B 和洋折衷コース

¥5,000/税・サ込

[前菜] 季節の八寸3種盛り
[椀物] 南瓜のすり流し 鱧なす椀
[造里] 本日入荷の鮮魚2種盛り
[魚料理] イサキのファルシー生ハム巻き
ラタトゥイユ添え　レモンクリームソース
[肉料理] 牛フィレステーキ　温野菜
マデラソース
[飯物] タコご飯　香の物　赤出汁
[デザート]
[コーヒー]
←個室Plan-Bイメージ

◀個室 Plan- A 季節和膳

¥4,000/税・サ込

[前菜] 季節の八寸3種盛り
[造里] 本日入荷の鮮魚2種盛り
[凌ぎ] 茶碗蒸し
[台の物] 鱧と淡路玉葱すき鍋
[揚物] ハモ天婦羅、海老大葉巻き、他
[飯物] にぎり寿司　赤出汁
[デザート] フルーツとシャーベット
[コーヒー]
←個室Plan-Aイメージ

個室 Plan- C　会席料理　フレンチコース　¥6,000/税・サ込もございます。