



報徳二宮神社 報徳会館

七五三(づ)会食



おめでとく
七五三(づ)



UICUOKU KAIKAN

しんくうてい

神宮庭

特別室（個室）でのご会食

UMISACHIVAMASACHI

海幸山幸

KIWAMI

極

お造り盛合せと国産牛ステーキ会席（全七品）
一八、〇〇〇円（本体 一四、八七六円）

松茸土瓶蒸しとお造りとステーキ会席（全八品）
二三、〇〇〇円（本体 一九、〇〇八円）

*時期により松茸がご用意できない場合がございます
ご予約時にお問合せください

〔料金に含まれるもの〕

◇お料理・乾杯酒・ソフトドリンク・室料（二時間）・サービス料・税金

*料金にはフリーソフトドリンク（二時間）が含まれております

*乾杯酒は神社より御神酒（ノンアルコール）をご用意します

*特別室（個室三部屋）はご利用人数に応じてご用意します

*特別室の事前のご指定はいただけません

*特別室事前指定の際は別途会場費として一万円（税別）を申し受けます

参考お献立 海幸山幸

寿

ぎ 報徳二宮神社 祝御神酒
お祝いもの

祝

肴 蒸し鮑磯焼 地魚なめろう 季節の前菜
紅白寿司（中とろ・地魚白身昆布メ）
だし巻玉子 鶏つくね串

七

宝 祝楸紗蒸し 季節のもの

山

幸 国産牛サーロインステーキ 100g
四種のソースでお召し上がりください
季節野菜添え

食

事 炊立て土釜飯
十月下旬以降お薦めの新米をご用意します
ご飯はステーキとあわせてご用意します
尊徳の呉汁 香物

甘

味 報徳会館製菓部
パティスリーヒンナの洋菓子
オリジナル開運土徳珈琲

仕入の状況や時期により使用する食材が異なる場合がございます

ご会食にあたって

報徳二宮神社でのご祈願や境内での写真撮影など七五三の日は思いのほかお子様も体力を要しますので
ご会食時は着席後速やかにお飲物とお料理の提供を始めさせていただきますこと予めご了承ください



○お料理：海幸山幸コース

○料金には上記お料理のほかソフトドリンク・室料（二時間）・サービス料・税金が含まれております

○天候や仕入れの状況によりお料理食材が若干異なる場合がございます

HOTOKU KAIKAN