

御膳

厳選した食材を彩よく盛りつけました
法事、慶事、会合などの大切なおもてなしに
至高のひとつときをどうぞ



天月 (てんげつ)

前菜 刺身 炊合せ 焼物 蒸し物 油皿
酢物 吸物 香の物 御飯 フルーツ

税込 17,820円

※写真はイメージです



銀花 (ぎんか)

すき焼 奥久慈御温泉玉子 刺身 天ぷら
天汁 煮物 焼魚 蒸し物 酢物 珍味色々
御飯 香の物 吸物 フルーツ 和菓子

[370×255×55]

税込 11,340円



紅樹 (こうじゅ)

すき焼 奥久慈御温泉玉子 刺身
天ぷら 天汁 煮物 焼魚 珍味色々
吸物 御飯 香の物 フルーツ 和菓子

[370×255×55]

税込 9,180円



若草 (わかくさ)

黒毛和牛すき焼 奥久慈御温泉玉子
口取り 天ぷら 天汁 焼魚 刺身
ローストビーフ握り 白飯 香の物 吸物

[280×280×55]

税込 5,940円



白沙 (はくさ)

すき焼 奥久慈御温泉玉子 刺身 天ぷら
天汁 煮物 焼魚 珍味色々 吸物 御飯 香の物

[370×255×55]

税込 7,020円

紅樹・銀花は、すき焼を
すき焼小鍋に変更
できます

黒毛和牛
すき焼小鍋 [肩ロース]

追加料金

税込 2,160円

お肉増量も承ります

[肉増量約40g 税込 1,080円]

お子様膳

エビフライ 唐揚げ ハンバーグ
ポテトフライ ポテトサラダ ゆで卵 白飯

[350×115×46]

税込 2,160円



折詰メニューはお供え専用とさせていただきます
通常のお食事は御膳よりお選びください
お供えは、皆様と同じお料理でもご用意できます



折詰 峰 (みね)

黒毛和牛すき焼 奥久慈御温泉玉子
揚物 焼魚 煮物
白飯 鰻五目ご飯 香の物

[185×185×52]

税込 2,700円



折詰 蓮 (はす)

黒毛和牛すき焼 奥久慈御温泉玉子
鰻焼西京焼き 口取り 揚物 煮物
ローストビーフ握り 白飯

[271×181×53]

税込 3,780円

サイドメニュー

※サイドメニューだけのご注文はご遠慮ください。



黒毛和牛

すき焼小鍋 (すきやきこま)

肩ロース 霧降りて柔らかい食感のお肉です

黒毛和牛肩ロース(約80g) 玉葱 春菊 長葱

椎茸 結白滝 焼豆腐 春海菜 生玉子

小鍋(200x35)

税込 2,700円

お肉増量も承ります

[肉増量約40g 税込1,080円]

◆ お吸物は毎月厳選した旬の食材を使用しています



茶碗蒸し

税込 540円



赤だし

税込 216円



お吸物

税込 324円



メロン・和菓子皿

税込 1,080円

ご贈答に大変喜ばれる詰め合わせです **佃煮**

※薄切牛肉の盛りつけイメージです

※ご注文は3日前までをお願い申し上げます

※100セットを超えるご注文は1週間前までをお願いいたします



佃煮詰め合わせ NT-50

税込 5,400円



佃煮詰め合わせ NT-35

税込 3,780円



佃煮詰め合わせ NT-20

税込 2,160円



佃煮詰め合わせ TT-20

税込 2,160円

ご案内

※折詰メニューはお預え専用とさせていただきます。通常のお食事は御膳よりお選びください。

※お料理代には、サービス料とお部屋代が含まれております。※1階レストランとは料理内容が異なりますので、ご注意ください。

※アレルギー食材がございましたら、事前にお申し付けください。※お料理の内容や器の形状は、季節により多少異なりますので予めご了承ください。

※お料理は1週間前までにご注文ください。

※誠に申し訳ございませんが、ご変更は前日12時までにお願いたします。前日12時以降のご注文キャンセルは、ご予約代金の全額を頂戴いたします。予めご了承ください。

※こちらのお料理は朗峰会館内にてお召しあがりください。お料理のお持ち帰りはご遠慮くださいませ。

朗峰会館 営業時間 10:00~17:00

〒146-0082 東京都大田区池上1-2-1 ☎ 03-3752-3101(代)