

お客様の目の前で天婦羅を揚げる、
職人技と旬の食材を味わう会席料理。



Image Photo

1名様 /

13,200円〈税込〉

※5/2～5/6を除く

LUNCH DINNER

特別会席 陽春の宴

【前菜】季節の盛合わせ

【椀】蛤椀

【造り】旬の鮮魚3種

【焼物】和牛カブリの胡麻和え 真鯛ふき味噌焼き

【揚物】お座敷天婦羅

【留】しそ蕎麦 香の物

【水物】季節のフルーツ

【甘味】抹茶わらび餅 桜あん茶巾

料亭
ホテル別館

ちょうとうかん

聴涛館

TEL.053-454-6311

[LUNCH] 11:30～14:00(L.O.13:30)

[DINNER] 17:00～22:00(最終入店 19:30/L.O.20:30)

月曜定休

5日前までの完全予約制とさせていただきます。