

～おしながき～

税・サ込 8,000 円 [14 品]

食前酒	梅酒
先附	鮫肝塩蒸し
前菜	季節の旬菜五種 珍味を添えて
造り	新鮮日本海の幸 五種盛
椀物	季節のお椀清汁仕立
凌ぎ	マグロ握り寿司
焚合	金沢治部煮
温物	牛ヒレ和風おろし ステーキ
酢物	香箱ガニの身出し
台物	海鮮しゃぶしゃぶ
揚物	カニ天婦羅と変り揚
お食事	焼きおにぎり茶漬け
香物	三種盛
水菓子	ケーキ・フルーツ盛



喜水苑

宴会プラン

橋立港直入



大広間は最大 100 名様位までの大宴会可能
お膳席・座卓席・テーブル席タイプからお選び下さい



10 名様以上で送迎バス無料
但し、一箇所のみの送迎に限ります



おせち料理のご予約承り中
18,000 円 (税別) 2 段重
25,000 円 (税別) 3 段重
30,000 円 (税別) 3 段重 (白木)
詳細はホームページ等でご確認
御願ひ致します



喜水苑



<http://kisuien.co.jp/>

石川県能美郡川北町橋ハ 42-1
(076)277-0336



～おしながき～

税・サ込 5,000円(12品)

- 食前酒 梅酒
- 先附 季節の練り豆腐
- 前菜 珍味三種盛
- 造り 新鮮日本海の幸盛合
- 温物 海鮮鍋
- 台物 牛肉鉄板焼
- 替鉢 馬鈴薯万頭デミグラソース掛
- 酢物 海鮮サラダ
- 揚物 変り揚
- 食事 きのこ雑炊
- 香物 三種盛
- 水菓子 季節のプリン

飲み放題

男性90分2000円

女性90分1300円

お子様90分500円

ビール・日本酒・水割り・焼酎

ソフトドリンク・ノンアルコールビール

飲み放題 30分延長 800円

お子様 300円



税・サ込6,000円(13品)
～おしながき～

- 食前酒 梅酒
- 先附 季節の練り豆腐
- 前菜 季節の旬菜五種盛
- 造り 新鮮日本海の幸盛合
- 台物 ことごと治部煮
- 冷皿 平目うす造り
- 温物 牛ヒレ石焼ステーキ
- 酢物 香箱ガニ身出し
- 皿者 白身魚のクリーム煮
- 揚物 カニ天婦羅と変り揚
- 食事 きのこ雑炊
- 香物 三種盛
- 水菓子 季節のプリン



税・サ込4,000円(11品)
～おしながき～

- 食前酒 梅酒
- 先附 季節の練り豆腐
- 造り 日本海の幸盛合
- 台物 海鮮鍋
- 皿物 ローストビーフ
- 焼物 サイモンポテサラ焼
- 酢物 海鮮サラダの
ミルフィユ
- 揚物 変り揚
- 食事 きのこ雑炊
- 香物 三種盛り
- 水菓子 季節のプリン

あらかると 税・サ込



茶碗蒸し 450 円



照焼きチキン 750 円



カニグラタン 800 円



白身魚のクリーム煮 900 円



海鮮サラダ 800 円



ヒレ肉石焼ステーキ 1,200 円



牛ヒレ肉雲あん掛け 1,200 円



海鮮しゃぶしゃぶ 1,200 円



薄造り 1,200 円～



治部煮 1,000 円



お食事を雑炊から
釜飯に変更の場合
+550 円



豆乳鍋 1,000 円



鮮魚の竜田揚げ 800 円

お子様料理

1,600円(税・サ込)



おみやげ

税込

当日ご参加いただけなかった方へのお土産としてご活用くださいませ
事前発注が必要です。

金沢烏鶏庵はご予約4日前までとなっております



喜水苑オリジナルギフト
詰合せ
5,400 円



棒寿司 1,300 円



江屋源兵衛の醤油&
ドレッシング 3,240 円



めんつゆ・ポン酢・焼肉
のタレ詰合せ 1,620 円



加賀麩 不室屋
宝づくし12ヶ入
2,700 円



文明堂 さんどら5個
カステラ巻き5個
セット 1,404 円



橘香堂
ブランデーケーキ×1本
ミニバウム×5個
2,322 円



金澤烏鶏庵
烏骨鶏カステラ
バームクーヘンセット
3,240 円



金澤烏鶏庵
烏骨鶏カステラ
3,240 円