

# 忘・新年会プラン



## Main Menu

～豚ヒレ肉と愛知県産蓮根の炒め～

- 個室(10名様) 2室(8～16名様) / 個室をつなげて最大40名様までご利用いただけます。座敷用の椅子席で、足を楽にくつろいでいただけます。
- 個室(8名様) 掘りごたつ 3室(8～24名様)



Shikitei KOMIKOMI DINNER

飲み放題つきプランが税込でこの価格!

コミコミ 5,500円(税込)

2024/11/12(火) ～ 2025/2/28(金)

人数4名様～ 3営業日前までの要予約

※コースのお料理や食材の変更など、お気軽にご相談ください。

## 冬の特選食材

旬のエッセンスを取り入れ、コクが増したこだわりのソース(スープ)

高級魚で知られる金目鯛を国産の鮮度と脂ノリの良さを活かして中華料理に仕立てました。インドネシア産天然有頭えびの深みのある味噌を加えることで濃厚なコクが生まれたチリソース。季節野菜からは、縁起物の蓮根(愛知県産)と、里芋、旬の大根をアレンジした点心もお楽しみください。



## Menu

- 🍷 彩り前菜盛り
  - 🍷 豚ヒレ肉と愛知県産蓮根の炒め
  - 🍷 特製大根餅
  - 🍷 えびと茄子のチリソースに蒸しパン
  - 🍷 静岡県産金目鯛の唐揚げに彩り野菜、油淋ソース
  - 🍷 四川麻婆豆腐
  - 🍷 とび子と百合根の炒飯
  - 🍷 本日のデザート
- ※内容が変わる場合がございます。

飲み放題つきプラン

コミコミ 4,500円(税込)

- 彩り前菜盛り
- 若鶏の三杯鶏仕立て
- 青菜の一色炒め
- 特製大根餅
- えびと茄子のチリソース
- 四川麻婆豆腐
- 四季亭炒飯
- 本日のデザート

飲み放題つきプラン

コミコミ 6,500円(税込)

- 彩り前菜盛り
- 豚ヒレ肉と愛知県産蓮根の炒め
- 特製大根餅
- インドネシア産天然有頭えびのチリソースに蒸しパン
- 静岡県産金目鯛と聖護院だいこんのすり流し仕立て
- とび子と百合根の炒飯
- 本日のデザート

※内容が変わる場合がございます。

Shikitei KOMIKOMI DINNER

四季亭  
中国料理

冬の特選素材  
プラン



Shikitei UTAGE  
DINNER

冬の特選食材

うたげ 4,900円(税込5,390円)

大切な方との宴の席を艶やかに華やかに彩ります。

2024/11/12(火) ~ 2025/2/28(金)

※1月1日(祝)~1月3日(金)のお正月期間は除く。

人数2名様~

3営業日前までの要予約

コースのお料理や食材の変更など、  
お気軽にご相談ください。

Menu

- 彩り前菜盛り
  - やわらか牛肉と愛知県産蓮根の炒め
  - 点心二種
  - インドネシア産天然有頭えびのチリソースに蒸しパン
  - 静岡県産金目鯛と聖護院だいこんのすり流し仕立て
  - とび子と百合根の炒飯
  - 季節の杏仁豆腐
- ※内容が変わる場合がございます。

Shikitei DINNER 北京ダックセット

2,900円(税込3,190円)

- 彩り前菜盛り
- えびと茄子のチリソースに蒸しパン
- 青菜の一品炒め ● 北京ダック ● 小籠湯包
- とび子と百合根の炒飯 ● 本日のデザート

Shikitei MEGMI DINNER めぐみ

3,900円(税込4,290円)

- 彩り前菜盛り ● 国産若鶏と里芋の三杯鶏仕立て
- 点心二種 ● 大えびと茄子のチリソースに蒸しパン
- 静岡県産金目鯛と聖護院だいこんのすり流し仕立て
- とび子と百合根の炒飯 ● 季節の杏仁豆腐

Shikitei HOUKA DINNER ほうか

5,900円(税込6,490円)

- 彩り前菜盛り ● 特選牛フィレ肉と愛知県産蓮根の炒め
- 蟹爪フライ ● インドネシア産天然有頭えびのチリソースに蒸しパン
- 小籠湯包 ● 静岡県産金目鯛と聖護院だいこんのすり流し仕立て
- とび子と百合根の炒飯 ● 季節の杏仁豆腐

各コース 4名様より 各1名様 +1,600円(税込1,760円)にて 飲み放題 を承ります(全員利用に限ります)

D-Square

四季亭  
中国料理

営業時間

LUNCH/11:00~14:30(L.O.14:00)  
DINNER/17:00~22:00(L.O.21:00)

ご予約・お問い合わせ

TEL.0566-62-0331  
内線.5970-607

メニューなどの  
詳細は  
ホームページで  
ご確認ください

Official HP



思い出も、新年の抱負も、お皿を囲んで語り合おう!

# 忘・新年会プラン



ディナー限定  
飲み放題  
付き

地元の良いもの再確認  
地産地消  
AICHI  
愛知県産食材を多数使用

12/1日 ~ 12/26木 1/9木 ~ 1/31金 DINNER

大皿料理 飲み放題付き人数4名様~ 3営業日前までの要予約 5,500円(税込)

- 前菜 串焼2種、北寄貝サラダ、パリパリチーズ揚げ、玉子焼き
- 造り 鮪、勘八、甘海老
- 焼物 愛知県産 奥三河鶏の照焼き ~ 野菜サラダ添え~
- 揚げ物 三河湾産 メゴチ開き、大海老・野菜の天ぷら(碧南人参)
- 食事 冷し信州蕎麦
- 甘味 本日の甘味



焼き物には柔らかくあつさりとした愛知県産「奥三河鶏」を使用し、樂坐秘伝のたれで香ばしく焼き上げました。揚げ物には旬の三河湾産メゴチと碧南人参を揚げたて天婦羅でご提供。

奥三河鶏  
愛知県北東部奥三河高原の大自然の中ですくすくと育て上げた健康な鶏です。旨味を引き立てるために独自の設計飼料で育て、飼育から処理まで一貫生産加工管理のもとつくられた、おいしい鶏肉です。



OKUMIKAWADORI



# 選べる鍋御膳

11/1(金) ~ 1/31(金)

LUNCH

DINNER

4,000円(税込)

人数1名様 ~ 3営業日前までの要予約

味変

味の変化を楽しみながら、ゆっくりとお食事をお楽しみください。

## 蟹すき鍋御膳



柚子・大根おろし

身入りが良く上品な甘みのズワイ蟹を鯉昆布出汁で蟹本来の旨味を引き立てた蟹すき鍋。大根おろし、柚子でさっぱりと味変。



## 静岡県産 三ヶ日牛 すき焼き鍋御膳



温泉卵



とろろ

三ヶ日みかんを食べて育ち、脂身が少なくヘルシーな肉質が特徴の三ヶ日牛を、甘辛すき焼き鍋に仕上げました。温泉卵、とろろで雪見に見立て味変。



## 鯛と水蛸の しゃぶしゃぶ 鍋御膳



梅肉



レモンライス

白身の王様「鯛」、冬が最も美味しい「水蛸」を鯉出汁でしゃぶしゃぶ。梅肉、レモンで爽やかに味変。



全ての「鍋御膳」に右記のメニューが付きます。

● 刺身(昼2種/夜3種) ● 天麩羅 ● 茶碗蒸し ● 小鉢 ● 豆腐サラダ ● 御飯 ● 香の物 ● 赤出汁 ● 甘味

# ふぐ会席

DINNER

12/1(日) ~ 12/26(木) 1/10(金) ~ 1/31(金)

8,800円(税込)

人数2名様 ~ 3営業日前までの要予約

## てっさ、ふぐちり鍋 など 他5品

とらふぐを丸々一匹使用した冬季限定の特別会席。嗜みしめるほどに旨味が溢れだす「てっさ」、淡白な味わいとプリプリの食感が楽しめる「ふぐちり鍋」など、高たんぱく・低カロリーの高級食材「ふぐ」を余すところなく堪能できます。



正月メニュー

# おせち会席

1/1(祝) ~ 1/3(金)

LUNCH

DINNER

6,600円(税込)

人数2名様 ~ 12/20(金)までの要予約

## 焼八寸、雑煮、寿司 など盛りだくさん

お正月と言ったらやっぱりおせち! こだわりの厳選食材を使用した焼八寸、今年は京都の白味噌で仕上げた雑煮椀など 楽坐の本格おせちを会席コースでご用意しました。



Free Drink!

たくさん飲まれる方! 飲み放題への変更は いかがですか?

全ての御膳、コースに飲み放題をお付けすることができます。

各コース 2名様 より

+1,600円(税込)にて 飲み放題付きへの変更を承ります。

※全員利用に限ります。

D-Square

楽坐 SYUNSAI RAKUZA

営業時間

LUNCH/11:00~14:30(L.O.14:00)  
DINNER/17:00~22:00(L.O.21:00)

ご予約・お問い合わせ

TEL.0566-62-0332  
内線.5970-601

本紙に掲載されている各コースのメニュー内容や他のメニュー・店舗情報は こちらからご確認ください。

Official HP





美食ベジダイニング  
然 ZEN

ちよつとオシャレな  
レストランで  
仲間と楽しむ

Let's party!



〈サラダ〉  
ロックフォールチーズと  
アンディーブ、  
リンゴのサラダ



〈魚料理〉  
3種のカニ料理の盛り合わせ  
①ソフトシェルクラブのフリット  
②ズワイガニのヴァブール  
③タラバガニのグラタン



〈肉料理〉  
ハーブチキンと冬の根菜の蒸し焼き



〈前菜〉  
真鱈のブランドード  
スモークカナルとオレンジのマリネ  
自家栽培のリーフレタスとアボカドのハイローラー  
※水耕栽培レタス使用



〈デザート〉  
自家製ティラミス、  
バナナのクーリーとコーヒーゼリー

11 12 1月

# 大皿 忘・新年会パーティープラン

期間：2024年11月1日(金)～2025年1月31日(金)

※12月21日(土)～12月25日(水)のクリスマス期間、1月1日(祝)～1月3日(金)のお正月期間は除く。

4名様～ 3営業日前まで要予約 ※前日でも食材入荷状況でご予約お取りさせていただきます。



5,000円 (税込) 飲み放題付プラン

美しい空間を繊細な料理が彩ります。

個室も充実!

立食の場合は60名様まで、  
着席の場合は32名様まで貸切も可!!

\* 貸切りの条件として10万円以上で対応可



11 12 1 月

期間：2024年11月1日(金)～  
2025年1月31日(金)

※12月21日(土)～12月25日(水)のクリスマス期間、  
1月1日(祝)～1月3日(金)のお正月期間は除く。

“然”だから出来る粋にとらわれない斬新なコース料理

# 冬のディナーコース

DINNER

ノルウェーサーモンのガトー仕立て、  
生ウニのソース、イクラ添え 他 **5,500円** (税込)

2名様～ 3営業日前まで要予約 ※前日でも食材入荷状況でご予約お取りさせていただきます。



Winter Dinner

12月

期間：2024年12月21日(土)～12月25日(水)

## 12月限定クリスマスディナーコース



**7,800円** (税込)

2名様～ 3営業日前まで要予約  
※前日でも食材入荷状況で  
ご予約お取りさせていただきます。

国産黒毛牛サーロインと季節の野菜のロースト グレイビーソース レフォール添え 他



12月

期間：2024年12月21日(土)～12月25日(水)

## 12月クリスマス鉄板コース



**13,000円** (税込) コース

三河産和牛ロース or  
三河産和牛フィレ 他

2名様～ 3営業日前まで要予約  
※前日でも食材入荷状況で  
ご予約お取りさせていただきます。

**8,800円** (税込) コース

国産和牛ロース or  
国産和牛フィレ 他

2名様～ 3営業日前まで要予約  
※前日でも食材入荷状況で  
ご予約お取りさせていただきます。



正月  
3が日限定

# 然のハーフバイキング

期間：2025年1月1日(祝)～1月3日(金)

2名様～ 3営業日前まで要予約  
※前日でも食材入荷状況でご予約お取りさせていただきます。

LUNCH DINNER

人気の高いお肉料理と  
スペシャルな前菜を  
バイキング形式でご用意

選べる  
**お肉料理**

サラダ & 前菜 & スープの  
**バイキング**

お食事  
パン、十穀米、  
ガーリックライス

デザート  
特製デザート  
(3～4種)

お好みのメイン料理をお選びください。

**7,000円** (税込) コース **数量限定**  
A5ランク国産牛ヒレ肉のロースト or  
A5ランク国産牛ロース肉のロースト



**5,500円** (税込) コース  
国産牛ヒレ肉のロースト or  
国産牛ロースのロースト



オススメ  
コース

**4,500円** (税込) コース  
アンガス牛ロースステーキ  
シャリアピンソース



**3,500円** (税込) コース  
自家製煮込みハンバーグ or  
ローストポークのプロヴァンス風



ランチ限定メニュー

**2,500円** (税込) コース  
魚介のメリメロ  
トマトクリーム生パスタ



子供を連れてるとバイキングは心配・・・  
そんな方にも安心のコースをご用意しました!

お子様プレート **1,100円** (税込) コース

スープ、ハンバーグ、エビフライ、  
ポテトフライ、唐揚げ、ワッフル、フルーツ

※小学校6年生のお子様までご利用可。  
前菜・サラダ・スープ・デザート  
のバイキングもご利用できます。



**Free Drink!**  
たくさん飲まれる方!  
飲み放題への変更は  
いかがですか?

すべてのプラン、コースに飲み放題をお付けすることができます。

各コース **2名様** より  
※全員利用に限ります。

**+1,500円** (税込) にて  
飲み放題付きへの変更を承ります。

本紙に掲載されている  
各コースのメニュー内容や  
他のメニュー・店舗情報は  
こちらからご確認ください。

D-Square



営業時間  
LUNCH/11:00～14:30(L.O.14:00)  
DINNER/17:00～22:00(L.O.21:00)

ご予約・お問い合わせ  
TEL.0566-62-0334  
内線.5970-603

Official HP

