



忘新年会 11/1[水]~1/31[水]

※1/1~1/3の正月期間は除く



パーティープラン

Dinner 5,000円(税込)

3名様より | 3営業日前までの要予約 | 飲み放題付き

※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
※12/19~12/24のクリスマス期間は除く

- ・前菜 カブのブランマンジェ、ズワイガニと魚醤のジュレ、レモンの香り、真ダコと大麦のサラダ、アランチーニ(温製ライスコロッケ)
- ・スープ ポタージュデュバリー(カリフラワーのポタージュ)
- ・魚料理 タラのロースト、ピペラードソース
- ・肉料理 ポリートミスト(牛バラ肉、豚肩ロース、鶏モモ肉)と冬野菜のポトフ
- ・デザート 自家製アップルパイ



忘新年会プラン

Dinner 5,000円(税込)

4名様より | 3営業日前までの要予約 | 飲み放題付き

- ・前菜 大皿盛り 焼き鳥・わさび枝豆・玉子焼き・河豚唐揚げ
- ・造り 大皿盛り 3種盛合せ
- ・煮物 個人盛り 海老芋饅頭
- ・揚物 大皿盛り 大海老と野菜の天麩羅盛合せ
- ・食事 個人盛り 冷やし信州蕎麦
- ・甘味 個人盛り 本日の甘味



コミコミ5000

Lunch **Dinner** 5,000円(税込)

2名様より | 当日可 | 飲み放題付き

- ・前菜三種盛り
- ・白身魚の唐揚げ 葱ソース
- ・広東えびだんごに春巻き
- ・豚フィレ肉と季節野菜の炒め
- ・えびのチリソース
- ・蟹春巻きの玉子とじ カリー風味
- ・とび子と百合根のチャーハン
- ・本日のデザート



外線:0566-62-0334
内線:5970-603



外線:0566-62-0332
内線:5970-601



外線:0566-62-0331
内線:5970-607

営業時間 / **Lunch** 11:00~14:30 (L.O.14:00) | **Dinner** 17:00~22:00 (L.O.21:00)



ディースクエア | 検索
詳しくはHPをご覧ください。

冬のあつたか鍋



11/1[水]~1/31[水]

郷土料理の鍋御膳

Lunch Dinner 4,000円(税込)

1名様より 3営業日前までの要予約

- ・先付 あんきも豆腐
- ・お造り L 2点 D 3点
- ・焼物 鱈柚庵焼き
- ・鍋物 あつたか鍋
A: きりたんぼ鍋(秋田)
B: 芋煮鍋(山形)
C: 仙台風せり鍋(宮城)
- ・揚物 天麩羅
L 海老と野菜の天ぷら
D 蟹と野菜の天ぷら
- ・食事 L 白飯・香の物・赤出汁
D 握り寿司3貫・赤出汁
- ・甘味 本日の甘味

A.B.Cから
チョイス

宮城

仙台風せり鍋



匠会席 蟹みぞれ鍋

Lunch Dinner 4,500円(税込)



ゆず香る大根おろしで
さっぱり味変!

愛知県産 知多牛リブローズの すき鍋御膳

Lunch 2,300円(税込)

Dinner 2,800円(税込)



1/1[月]~1/3[水]

おせち会席

Lunch Dinner 6,600円(税込)

2名様より 12/20(水)までの要予約

おせち御膳

Lunch 4,400円(税込)

2名様より 12/20(水)までの要予約

11/1 [水] ~ 1/31 [水]

冬のごちそう海鮮セット

Lunch Dinner 4,180円(税込)

2名様より 当日可

- ・前菜三種盛り
- ・上海蟹味噌スープ
- ・えびのチリソース
- ・金目鯛の唐揚げ 葱ソース
- ・蟹春巻きの玉子とじ カリー風味
- ・とび子と百合根のチャーハン
- ・季節の杏仁豆腐

冬の ごちそう



1/1 [月] ~ 1/3 [水]

お正月メニュー

Lunch Dinner 4,400円(税込)

2名様より 当日可

- ・前菜盛り合わせ
- ・上海蟹味噌スープ
- ・特選牛肉と季節野菜の炒め
- ・えびのチリソースに蒸しパン
- ・金目鯛の唐揚げ 葱ソース
- ・小籠湯包
- ・四季亭広東風チャーハン
- ・干支まんじゅう

かわいい辰のまんじゅう



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



デンソーでは社会に存在する様々な課題に対し、事業活動を通じてSDGsの達成に貢献しています。ディースクエアではフードロスの取り組みとしてお料理の事前予約をお勧めします。

Imperfect Produce 地産地消費 愛知の美味しい食材を満喫!

Farm to Table 規格外食材 不揃い野菜だっておいしく食べられる!

四季亭 中国料理

外線:0566-62-0331 内線:5970-607

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

D-square

ディースクエア 検索 詳しくはHPをご覧ください。

冬の 味覚の集い



12/1[金]~12/24[日]

12月 クリスマス鉄板コース

Dinner 8,800円(税込) / 13,000円(税込)

2名様より 3営業日前までの要予約

※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
※記載メニューは8,800円(税込)コースの内容となっております

アミューズ	スモークサーモンとジャガイモのクレープ
スープ	ポターージュデュバリー(カリフラワーのポターージュ)
温製オードブル	牛ホホ肉の赤ワイン煮込み
魚料理	ホタテ貝とオマール海老のカルタファタ包み
グラニテ	季節のシャーベット
肉料理	国産和牛ロース or 国産和牛フィレ
食事	ガーリックライス or カニとトリュフのリゾット
デザート	フォンダンショコラ or 季節のアイスクリームとフルーツ添え

12月限定 クリスマスディナーコース

Dinner 7,800円(税込)

2名様より 3営業日前までの要予約

※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

11/1[水]~1/31[水]

冬のイタリアンディナーコース

Dinner 5,500円(税込)

2名様より 3営業日前までの要予約

※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
※12/20~12/24のクリスマス期間は除く
※1/1~1/3の正月期間は除く

ブリュレフレンチトーストが
食べ放題!

1/1[月]~1/3[水]

新春ベジ&ミートダイニング

お好きなメイン料理を1つお選びください。

4,700円

- ・国産牛ヒレ肉
- ・国産牛ヒレ肉と国産牛ロースの盛り合わせ

4,300円

- ・国産牛ロースのステーキ 赤ワインソース
- ・国産牛ロースと魚介の盛り合わせ
- ・魚介の盛り合わせプレート

3,300円

- ・アンガス牛ロースステーキ シャリアピソース
- ・アンガス牛ロースと魚介の盛り合わせ
- ・アクアパッツァ

Lunch 前菜1種、サラダ Dinner 前菜盛り合わせ

2名様より 3営業日前までの要予約

※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

2,700円

- ・三河豚ロースステーキ マスタードソース
- ・鶏もも肉のステーキ 完熟トマトソース
- ・自家製ハンバーグステーキ デミグラスソース

キッズプレート 1,100円

- ・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

全てのメニューにスープ・お食事・デザート付き



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



Imperfect Produce
地産地消費材
愛知のおいしい食材を満喫!

Farm to Table
規格外食材
不揃い野菜だって
おいしく食べられる!

Paper Straws
紙ストロー
環境にやさしい素材を
使用しています。

デンソーでは社会に存在する様々な課題に対し、事業活動を通じてSDGsの達成に貢献しています。ディースクエアではフードロスの取り組みとしてお料理の事前予約をお勧めします。



外線:0566-62-0334 内線:5970-603

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



ディースクエア 検索
詳しくはHPをご覧ください。