

自然の甘味と深いコクが特徴の秀麗豚(三河ブランドポーク)、田原産の渥美プレミアムサーモン等、地産地消の食材をメインで使用しています。

夏

の

お

す

す

め

コース

期間

7/2^火

~9/15^日



旬を味わう自慢のコース

めぐみ

お一人様

3,900円

(税込4,290円) 2名様より

※写真はめぐみ1名様分のイメージです。
※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。
※内容が替わる場合がございます。



前菜三種盛り



秀麗豚と
ワサビ菜の炒め



渥美プレミアムサーモンの
香港ソース



季節のデザート



冬瓜入り澄ましスープ



蟹爪フライと
海鮮コーンだんご



しらすと小梅の
チャーハン



前菜三種盛り



ふかひれ入り冬瓜入り
具沢山スープ



特選牛フィレ肉と
ワサビ菜の炒め



蟹爪フライと
海鮮コーンだんご



大えびとオクラの
玉子とじカレー風味



しらすと小梅の
チャーハン



季節のデザート

※写真はうたげ1名様分のイメージです。
※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。
※内容が替わる場合がございます。

お一人様

4,900円

(税込5,390円) 2名様より

大切なお席を華やかに

うたげ



各コース、4名様より

お一人様+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)

お盆限定メニュー

ご家族皆さままで
楽しめるプランを
ご用意しました。



四季亭
お盆特別
ファミリーセット
3,500円 | 2名様より | (税込3,850円)

※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。
※内容が替わる場合がございます。

蒸し鶏の胡麻ソース
えびと冬瓜の卵白スープ
愛知秀丽豚の味噌炒め
春巻きに海鮮コーン団子
小龍湯包
カレーと豆腐の香港ソース仕立て
四季亭チャーハン
本日のデザート

四季亭
中国料理

外線 | TEL.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。

みかわ牛の サーロインステーキ重

愛知県産みかわ牛のサーロインを使用し和風味に仕上げ、
にんにくチップでスタミナをプラスしました！

1名様より 当日可

LUNCH | 3,500円 (税込)

DINNER | 4,000円 (税込)

料理長からメッセージ

ジューシーな肉質の
みかわ牛サーロインを
丁寧に焼き上げました。

- ・みかわ牛のサーロインステーキ重(120g)
 - ・にんにくチップ ・豆腐サラダ ・小鉢
 - ・茶碗蒸し ・香の物 ・赤出汁 ・甘味
- ※ディナーは刺身、茶碗蒸し(大)、旬の果物、甘味付き

食欲をそそる
にんにくチップ！

夏忙し! 和食の

7/2(火) ~ 8/31(土)

スタミナ祭

知多牛まぶし御膳

愛知県産知多牛のリブローズを使用し、
鰹出汁でお茶漬けも楽しめるメニューです！

1名様より 当日可

LUNCH | 2,300円 (税込)

DINNER | 2,800円 (税込)

- ・知多牛まぶし御膳(100g)
 - ・茶碗蒸し ・サラダ ・香の物
 - ・赤出汁 ・甘味 ・鰹出汁 ・薬味
- ※ディナーは刺身、茶碗蒸し(大)付き

料理長からメッセージ

柔らかく程よい甘さが
特徴の知多牛リブローズ
を上品に仕上げました。

薬味や生け下
いろいろな味を
楽しんで！

8/10(土)~15(木)

ディナー
限定

お盆
限定

おまかせ握り寿司・
天ぷら食べ放題の
オーダーバイキング御膳

90分
食べ放題

2名様より | 要予約制

1大人 | 4,400円 (税込)

1子供 | 2,200円 (税込)

季節の天ぷらやお子さま向けの握り寿司など
ご家族で楽しんでもらえるよう、
今までにない2種類の
食べ放題メニューをご用意しました！

握り寿司食べ放題

- [A] 鮭・鯛・小肌
- [B] 勘八・海老・烏賊
- [C] 鉄火巻き・サーモン・玉子(お子さま向け)

天ぷら食べ放題

- [A] 海老・鱈・青唐
- [B] 穴子・茗荷・蓮根
- [C] もろこし・茄子・南瓜

木箱にて

- ・煮物・小鉢・サラダ・茶碗蒸し
- ・赤出汁・甘味

平日
ディナー
限定

楽呑み楽食べ

7/2(火)~8/30(金)

※お盆期間8/10(土)~15(木)は除く

夏の陣

鶏の葱味噌焼き

長芋豚巻きの照焼き

丸茄子と魚介の和風チーズグラタン

鮎の塩焼き

冷やし豚しゃぶサラダ

豚の角煮

海鮮天麩羅(鱈、大海老、日光)

丸茄子と里芋の揚げ出し

夏のディナーに楽坐で
ちよい飲みしてみませんか？



外線 | TEL.0566-62-0332

内線 | 5970-601

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。

7/3水~
8/31土

夏の卓盛り パーティープラン

夏カレーパーティー

飲み放題付き 4名様より

5,000円 (税込)

※3営業日前まで要予約
※お盆期間8/10(土)~
8/15(木)は除く

Yellow
イエローカレー

Green
グリーンカレー

Black
ブラックカレー

Red
レッドカレー

〔前菜〕
揚げナスのアンチョビソースがけ
赤いかとインゲンのマリネ
ミニモッツアレチーズとプチトマトのカプレーゼ

〔サラダ〕
南フランス ニース風サラダ

〔魚料理〕
ガーリックシュリンプボール

〔カレーアソート〕
鶏もも肉と野菜のグリーンカレー
赤イカのブラックカレー
柔らか牛すじのレッドカレー
3種の豆と鯖のイエローカレー

セットに
ナンが
付きます

〔デザート〕
フレッシュフルーツ&マンゴーラッシー

お盆限定!

8/10土
~15水

お盆ベジミートダイニング 2名様より 人気のお肉料理が5コースから選べます!

5,500円
コース

国産牛ヒレ肉のステーキ
国産牛ロースのステーキ



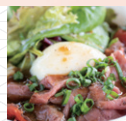
4,500円
コース

アンガス牛ロースステーキ
シャリアピソース

4,000円
コース

ローストビーフ丼
温玉添え

ディナー限定



3,500円
コース

自家製煮込みハンバーグ
ローストポークプロバンス風

2,500円
コース

牛肉ゴロゴロ&キノコの
ボロネーゼ生パスタ

ランチ限定

ランチタイム

サラダ&前菜&スープ、お食事、デザート

ディナータイム

サラダ&前菜&スープ、お食事、デザート

全てのメニューにお食事付き

パン、十穀米、ガーリックライス

ディナー限定

ブリュレフレンチトースト(食べ放題)

スペシャルな前菜が
バイキング形式で
食べ放題!



おすすめ季節のフルコース

7月・8月限定!

7/3^水 ~ 8/31^土



フルコース

5,500円(税込)

2名様より

※3営業日前まで要予約 ※お盆期間は除きます ※飲み放題はプラス¥1500

Menu

- [アミューズ] オクラとマダコのマリネジュレ仕立て
- [前菜] 南仏風野菜のトマト煮込みとカツオのタタキのセルクル、ガスパチョのソース
- [スープ] 枝豆の冷製ポタージュ
- [パスタ] 天使の髪の冷製ベスカトーレ
- [魚料理] スズキのボワレ、トマト風味の粒マスタードソース、人参のフリット添え
- [肉料理] 仔羊背肉の香草パン粉焼き、アンディーブのプレゼ
- [デザート] ココナッツのパナコックとパッションフルーツのソース 食後のコーヒー

夏の
デザートプレート
10種
盛り合わせ

焼き菓子、アイスクリーム、シャーベット、ムースなどワンプレートで味わえる

パティシエ渾身のスペシャルデザートプレート!

夏の素材をふんだんに使用し彩り豊かな逸品です。

7/3^水 ~ 8/31^土

- ・ブラウニー
- ・日向夏のケーキ
- ・マンゴーロールケーキ
- ・スイカクッキー
- ・スイカゼリー
- ・パイナップルシャーベット
- ・メロンのアイスクリーム
- ・ココナッツのメレンゲ
- ・オレンジのクロカン
- ・レモンレアチーズケーキ

お一人様

1ドリンク
付き

2,200円(税込)

※1名様より ※お盆の期間は除きます。 ※ディナータイム限定 ※3営業日前まで要予約



外線 | TEL.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)

D-square

ディースクエア

検索

詳しくはHPをご覧ください。