

甘鯛

薄紅色が鮮やかな白身の高級魚「甘鯛」。高温で揚げると松笠が開いたようにウロコが立ち、その食感はカリカリ、サクサクで身は柔らかくフワフワです。口いっぱいに広がる上品な旨さをお楽しみください。



※うたげのコースメニューの一部に使用しています。

秋の厳選食材

9月17日🔥▶11月17日🍷

マコモ茸

見た目も食感もタケノコに似ている『マコモ茸』。外皮をむいた白い部分を食します。ほんのり甘い優しい味わいと、一皮むくごとに立ち上がる香りを一緒にお楽しみください。

秋の厳選食材

舞茸

深みのある旨味とほのかな甘みが特徴の『舞茸』。その食感は、しっかりとした菌ごたえの反面、柔らかさもあります。料理に多彩な食感を加え、一口ごとに新しい発見をもたらす舞茸をお楽しみください。

秋の厳選食材 コース料理



めぐみ

お2名様より ■お1名様 3,900円(税込4,290円)

- ・彩り前菜盛り
- ・上海蟹味噌スープ
- ・柔らか牛肉とマコモ茸の炒め
- ・季節のきのこ春巻き
- ・えびと茄子のチリソース焼き黒舞茸の天ぷら
- ・北海道産鮭チャーハン
- ・季節のデザート

うたげ

お2名様より ■お1名様 4,900円(税込5,390円)

- ・彩り前菜盛り
- ・フカヒレ満載、上海蟹味噌スープ
- ・柔らか牛肉とマコモ茸の炒め
- ・季節のきのこ春巻き
- ・国産甘鯛の唐揚げに彩り野菜油淋ソース
- ・北海道産鮭チャーハン
- ・季節のデザート

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・お問合せ

Tel.0566-62-0331

(内線/5970-607)



Official HP

※メニューなどの詳細はホームページでご確認ください

佐賀牛と松茸

日本を代表するブランド牛のひとつ『佐賀牛』。
『艶さし』と呼ばれる細やかな霜降りが特徴です。
和牛独特の甘みと風味を味わえます。
そして、秋といえば『松茸』。
芳醇な香りと食感をお楽しみいただけます。
食欲の秋を彩る贅『佐賀牛と松茸』を
ぜひ、ご堪能ください。

少し贅沢なひとときを秋の味覚とともに楽しみください



贅沢秋の味覚会席

営業日
3日前までの
要予約

贅沢秋の味覚会席

お一人様 8,800円(税込)

- ❖先付/無花果胡麻クリーム掛け、焼ききのご卸し和え、菊花浸し
- ❖御椀/土瓶蒸し(松茸、鰹、海老、銀杏、三つ葉、酢橘)
- ❖造里/鮭、縞鰯、帆立、甘海老
- ❖煮物/揚げ里芋万頭(べっこう飴掛け)
- ❖焼物/佐賀牛サーロインステーキ(揚げ野菜添え)
- ❖食事/松茸釜飯、香の物、赤出汁
- ❖水菓子/旬の果物、甘味

季節御膳ランチ



季節御膳

奥三河鶏の柳川鍋と
五目釜飯御膳

ランチ お一人様 2,400円(税込)

ディナー お一人様 2,800円(税込)

※他にもランチ・ディナーのコースも
ございますのでホームページで
ご確認ください。

日本酒と おばんざい

有名メーカーから人気の地酒など
食事に合わせたお酒をぜひお楽しみください。



彩りおばんざい御膳

秋の味覚

彩りおばんざい御膳

お一人様 3,300円(税込)

- ❖かご盛り／無花果胡麻クリーム、菊花浸し、峯岡豆腐、焼ききのご卸し和え、烏賊明太子和え、秋茄子揚げ煮、揚げ新銀杏、奥三河鶏の南蛮漬け、サーモン叩き長芋焼き
- ❖造り／[ランチ]2種盛り・[ディナー]3種盛り
- ❖揚物／[ランチ]海老と野菜の天麩羅・[ディナー]大海老と野菜の天麩羅
- ❖食事／松茸釜飯、香の物、赤出汁
- ❖甘味／本日の甘味

楽呑み 楽食べ【秋の陣】

この秋、料理長お薦めの一品料理をお召し上がりください。



佐賀牛サーロイン
炙り握り寿司3貫
1,800円(税込)



佐賀牛サーロイン
サイコロステーキ100g
2,500円(税込)



土瓶蒸し
1,100円
(税込)



松茸釜飯
1,100円
(税込)

- ❖秋刀魚の梅煮.....900円(税込)
- ❖揚げ新銀杏.....900円(税込)
- ❖奥三河鶏の柳川鍋.....700円(税込)
- ❖秋刀魚の塩焼き.....900円(税込)
- ❖奥三河鶏の五目釜飯.....700円(税込)

限定
30名様

9月18日[水] 日本酒を楽しむ会・ディナー会席コース

前回、大変ご好評をいただきました「日本酒を楽しむ会」を再び開催いたします。
今回は、杜氏による講話や日本酒の飲み比べなどをお楽しみいただけます。
また、料理も「佐賀牛のサーロインステーキ」をはじめ、お酒に合わせたものをご用意いたしました。

お一人様 9,000円(税込)

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・お問合せ

Tel.0566-62-0332

(内線/5970-601)



Official HP

※メニューなどの詳細はホームページでご確認ください。



9月3日(火)～10月31日(木)

美食ベジダイニング

然ZEN

秋は地野菜が うまい!



10品目が入ったトルティーヤ

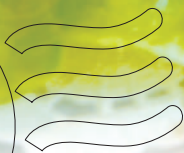
本日の前菜・スープ・ドリンクが付きます

LUNCH

[自家水耕栽培レタス入り]

1,320円(税込)

こだわりの
自家栽培

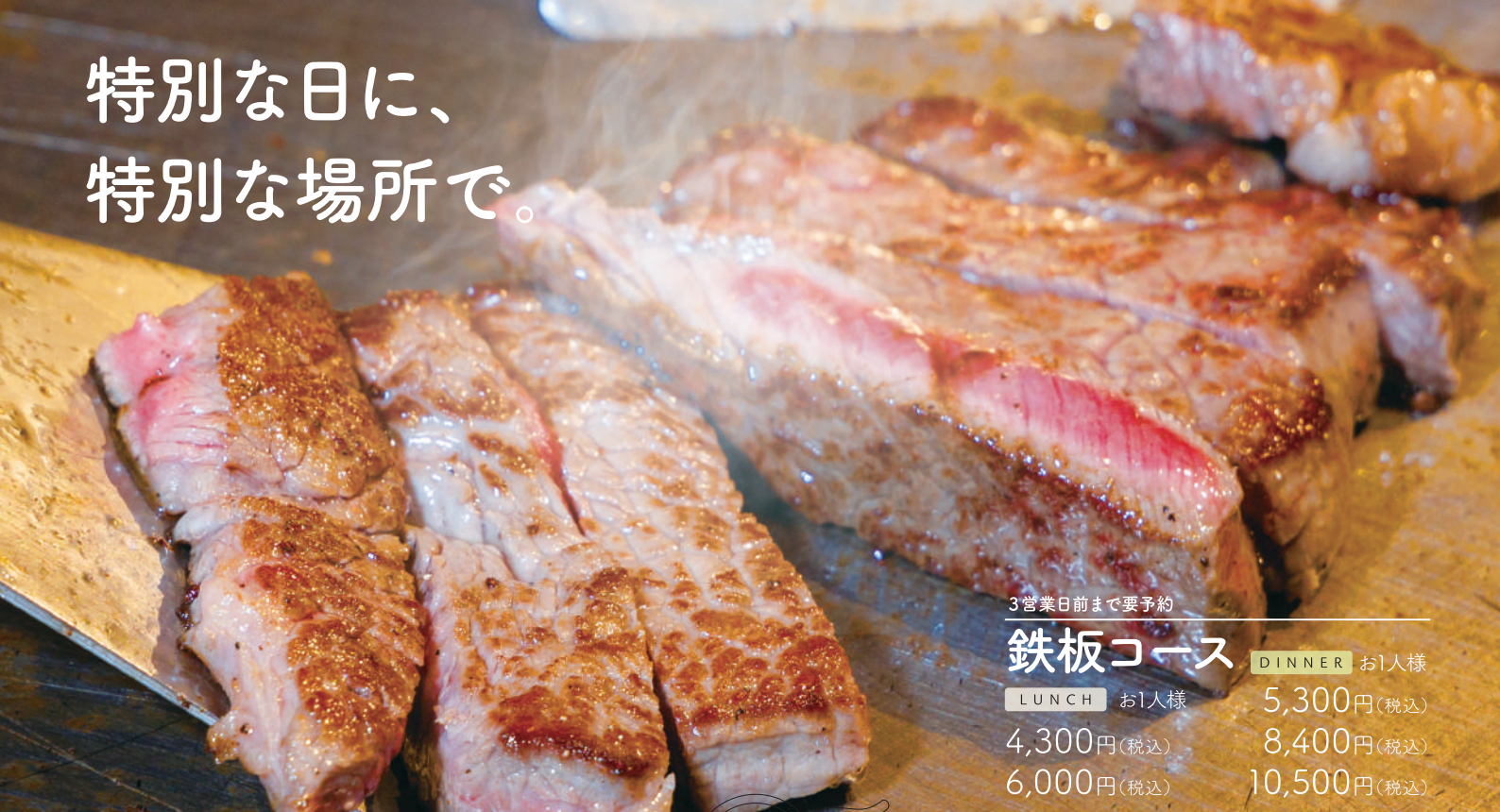


店内産 [レタス]

お客様に安全で新鮮なお野菜をお届けできるように
店内で無農薬の水耕栽培を行っております。
ぜひ、その味の違いをお確かめください。



特別な日に、 特別な場所で。



3営業日前まで要予約

鉄板コース

	DINNER	お1人様
LUNCH	お1人様	5,300円(税込)
		4,300円(税込)
		8,400円(税込)
		6,000円(税込)
		10,500円(税込)

こだわりの
自家栽培

秋の卓盛りパーティープラン

4名様から

DINNER お1人様 3,500円(税込) 飲み放題 +1,500円(税込)

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)

- ◎前菜/ゆで卵のファルシー、マイワシのベッカフィーコ、秋の味覚を詰め込んだフラン
- ◎サラダ/美食の町 リヨン風サラダ(然の水耕栽培のレタスを使用)
- ◎魚料理/舌平目のグジョネット
- ◎チーズフォンデュ/温野菜、シーフード、肉+加工肉、パン
- ◎デザート/フォンダンショコラとマロン



こだわりの
自家栽培

ディナーコース

2名様から

お1人様 5,500円(税込)

飲み放題 +1,500円(税込)

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)

- ◎アミューズ/秋の味覚を詰め込んだフラン
- ◎前菜/いろいろキノコのほんのり温かい
テリーヌ、パルサミソース
- ◎スープ/焼きナスポタージュ
- ◎パスタ/ヤリイカのフリットを
添えたジェノベーゼ
- ◎魚料理/バリバリのジャガイモで
包み焼きした白身魚“トルティノー”
- ◎肉料理/鴨ムネ肉のロースト、オレンジ風味
- ◎デザート/カボチャのタルトと柿のキャラメリゼ

秋の デザートプレート

パティシエ渾身のスペシャル
デザートプレート

DINNER

お1人様 2,200円(税込)

ワンドリンク付き

マロンクリーム、カシスソース、グリオットチェ
リー、マロングラッセ、メレンゲ、ココアクラン
ブルクッキー、フォンダンショコラ、柿のキャラ
メリゼ、コーヒージェリー、渋皮栗アイスクリーム



WINE

オーガニックワインを
はじめ、お料理に
合わせたワインを
ご用意しております。

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・お問合せ

Tel.0566-62-0334

(内線/5970-603)



Official HP

※メニューなどの詳細はホームページでご確認ください