

特別会席

四季折々の素材を、一品一品丹精こめて仕上げています。

心づくしのお料理を盛る器も、

ふさわしいものを選びました。旬の味を心ゆくまでお楽しみください。

また、結婚式2次会や各種宴会も行っています。

ご予算やご希望に応じてプラン内容も変更しますので、お気軽にご相談ください。

特別会席 暁

山口名物・山口県産にこだわり抜いた懐石

料理長こだわりの食材で特別な時間をご堪能ください。

【前菜】

- ・酢橘室紅白なます・手まり麩
- ・黒豆松葉・長州鳥の松風・酢どり茗荷

【椀物】

- ・子かぶ 菊花椀

【御造り】

- ・鯛・鰯・鰯

【揚げ物】

- ・山菜を瀬戸内のレモン塩で

【握り】

- 兆オリジナルの赤寿司酢・専用のシャリを使用
ぜひ、お醤油をつけずにお召し上がりください。
- ・秋穂の車海老・萩の瀬付き鰯
- ・瀬戸内の鯛・虎河豚・のどぐろ

【甘味】

- ・桜巾着

*内容は季節、仕入れ状況によって異なります。

*2日前までの要予約



1日限定2組(1組6名様まで)・和室限定

4,400円(税込)

祝 お祝い会席

入学・卒業のお祝い、誕生日、結婚記念日やお顔合わせ、ご結納など...

6,600円～22,000(税込)

お一人様 6,600円～(税込)



料理長こだわりの食材で特別な時間をご堪能ください。

前菜／椀物／お造り／多喜合せ／揚げ物／蒸し物／お食事／香の物／留椀／甘味

真心込めた手作りの味。色彩豊かなお料理がお祝い・ご会食の席を彩ります。

*内容は、季節、金額、仕入状況により異なります。

*ディナー時は、別途5%のサービス料を加算させていただきます。

*ディナーは、4名様以上よりご予約承ります。

*10日前までの要予約

(写真はイメージです。)

法要料理

大切な人を偲ぶ特別なひとときに真心を込めた料理を

6,600円～22,000(税込)

お一人様 6,600円～(税込)



前菜／椀物／お造り／炊き合わせ／焼き物／蒸し物／お食事／香の物／留め椀／甘味

*ディナー時は、別途5%のサービス料を加算させていただきます

*ディナーは、4名様以上よりご予約承ります。

*メニュー内容は、季節、金額により異なります。

*10日前までの要予約

(写真はイメージです。)