

ご夕食のご案内

▲▽ 個室料亭「よしだや」 ▲▽

(営業時間) 18:00~20:30

~中庭とオープンキッチンのある料亭。和食会席コースをプライベート空間にて、出来立てをお召し上がりいただけます~

スタンダード コース: ¥9,900

南房総の旬の山海の幸をふんだんに使った鴨川館スタンダードコース

グレードアップ コース: ¥13,750

鮑や伊勢海老の調理方法をその場でお選びいただけるチョイスコース
*伊勢海老は、6-7月が産卵期で禁漁となる為、他の食材でのご用意になる場合がございます。

- ◆前日までの事前予約にて承っております。
- ◆ご予約の際に苦手な食材がございましたらお申し付けくださいませ。
- ◆女性や高齢のお客様のために良質少量メニューもございます。
- ◆お料理は同グループで1種類統一のご用意でお願いしております。
- ◆それぞれのコースのお料理内容は季節によって変わります。
- ◆個室料亭は、全室禁煙でございます。

冬のお献立 (本コースは2024/12月~2025/3月中旬予定のものです)

| | |
|-----|----------------------|
| 先付 | 蒸籠岡寄せ |
| 前菜 | 冬の前菜盛り |
| 椀物 | 清汁仕立て |
| お造り | 鮮魚盛り合せ ~あしらい色々~ |
| 焼物 | 姉崎大根と鰯の和風ホワイトソース |
| 煮物 | かずさと牛和風ポトフ |
| 食事 | 長狭米梅鱈魚御飯 香の物 味噌汁 |
| 水菓子 | デコボンゼリー 千葉県産莓 チョコロール |

▲▽ 板前ライブダイニング「MAIWAII」 ▲▽

(営業時間) 17:30~20:30

~2019年4月、リニューアルオープン。地元伝統工芸品の万祝(まいわい)デザインを配し、板前が目前で調理するライブキッチンを備えたダイニング。和食コース、アラカルトメニュー等ご用意しております~

【コース料理】 (L/O 20:00)

| | |
|--------------------------------------|--------|
| 鉄板焼きコース | ¥8,800 |
| (サラダ・前菜・お造り・牛フィレ・鮑・地魚・食事・デザート) | |
| 寿司コース | ¥6,600 |
| (サラダ・前菜・地魚握り(5貫)・変わり寿司(5貫)・あら汁・デザート) | |
| 天ぷらコース | ¥5,500 |
| (サラダ・前菜・お造り・海老・魚・旬菜天・変わり天・食事・デザート) | |
| NANSO西洋コース | ¥4,400 |
| (サラダ・前菜・季節のお魚料理・本日のお肉料理・デザート) | |

【洋食料理】

| | |
|--|--------|
| 国産牛フィレステーキ(100g) | ¥5,500 |
| *当日の仕入れ状況によって、地元ブランド牛「かずさ肉牛」のフィレ、サーロインステーキのご用意(別途料金)も承ります。 | |
| 生ハムサラダ | ¥1,430 |
| さざえのガーリックバター焼き | ¥1,430 |
| 伊勢海老クリームスープ | ¥935 |
| 季節のスープ | ¥660 |
| MAIWAIIお子様ランチ | ¥1,485 |

【和食料理】

| | |
|-----------------|--------|
| 鮑の踊焼・刺身・酒蒸(大) | ¥4,950 |
| 〃 (中) | ¥3,850 |
| 鮑のステーキ (大) | ¥5,060 |
| 〃 (中) | ¥3,960 |
| 金目鯛の煮付け | ¥5,830 |
| 春の夢(お造り盛合せ) | ¥4,950 |
| 伊勢海老のお造り | ¥3,300 |
| 伊勢海老の鉄板焼き(120g) | ¥3,850 |
| さざえのお刺身 | ¥2,860 |
| さざえの壺焼 | ¥1,430 |
| 鯨のお刺身 | ¥1,430 |
| お食事セット | ¥990 |
| まご茶漬 | ¥770 |
| パン又はライス | ¥330 |

【デザート】

| | |
|----------|------|
| デザートアソート | ¥880 |
|----------|------|

*ダイニングは、全席禁煙席でございます。 *仕入れの都合によりメニューが変わることもございます。
*特別期間(GW,お盆,年末年始等)は、限定メニュー営業または休業とさせていただきます。

▲▽ ルームサービス ▲▽

~お部屋での楽しいひとときとともに~

【ディナーメニュー】 [17:30~20:30]

| | |
|-------------------------------------|--------|
| ○生ハムサラダ | ¥1,540 |
| ○鮮魚のムニエル | ¥2,200 |
| ○ビーフシチュー | ¥2,750 |
| ○国産牛フィレステーキ(100g)オリジナル和風ソース | ¥6,050 |
| *当日の仕入れ状況によって、かずさ肉牛(別途料金)への変更も承ります。 | |
| ○鮑のステーキ(150g)~オリジナルソース~ | ¥5,500 |
| ○季節の会席御膳 | ¥6,380 |
| ○伊勢海老御膳*(前菜・地魚造り・伊勢チョイス・釜飯他) | ¥8,140 |
| ○あわび御膳*(前菜・地魚造り・鮑チョイス・釜飯他) | ¥9,460 |
| ○房州地魚舟盛り(2名様)* | ¥8,360 |
| ○きんめ鯛の煮付け(1匹:3~4名様)* | ¥6,380 |
| ○お寿司*(伊勢味噌汁・茶碗蒸し付) | ¥7,810 |
| ○お食事セット(和食or洋食) | ¥1,210 |

【スナックメニュー】 [17:00~22:30]

| | |
|--------------------------|--------|
| ○ミックスナッツ | ¥825 |
| ○ピザ | ¥1,540 |
| ○チーズ盛り合わせ | ¥1,870 |
| ○フライドチキン | ¥1,870 |
| ○フライドカマンベールチーズ | ¥1,870 |
| ○おにぎりセット(おにぎり2個、香の物、みそ汁) | ¥1,045 |

*伊勢海老御膳・あわび御膳・舟盛り・きんめ鯛煮付け・お寿司は、「前日までのご予約制」にて承らせていただきます。
*ご注文いただいてから、多少お時間をいただく場合がございます。ご了承ください。
*特別期間(GW・お盆・年末年始など)は一部、対応時間に変更がある場合がございます。
*6・7月は、伊勢海老が産卵期で禁漁となるため、伊勢海老御膳は販売停止となります。

料金はいずれも【消費税込】です



TEL: 04-7093-5855 (ラ・松廬専用直通電話)
FAX: 04-7092-5335 <http://www.la-shoro.jp>