

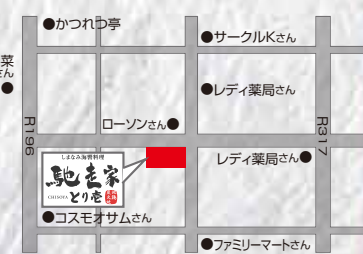


ご宴会
2名様から
最大70名様
までOK



- 宴会のご予約は2名様より承ります。
- ご予約のお客様は2日前までに、お願いいたします。
- ご予約は、店頭もしくはお電話で承っておりますので、よろしくお願いいたします。
- お客様のご要望にお応えできるように努めておりますので、お気軽にお申し付けください。
- 飲み放題コースもご用意しております。
- ご予算にあった宴会もご用意出来ますので、スタッフまでお申し付けください。

しまなみ海鮮料理
馳走家
CHISOYA どり売家
今治市横田町1丁目1-50
TEL.0898-34-7230
営業時間/年中無休
ランチAM11:00~PM3:00(オーダーストップPM 2:00)
夜の部PM5:00~PM11:00(オーダーストップPM10:00)



昼 宴会コース

御祝会席・法要会席 **最大70名様** までOK
慶事・法要等での会席、催し、会議等各種ご宴会お申し付けください。

要予約
※ご予約は2名様より承ります。
※ご予約は2日前までにお願いいたします。



華 はな

2,000円 (税込 2,160円)

前菜酢の物・刺身二種盛り(はまち、中トロ)・手作りおぼろ豆腐天ぷら盛り(穴子梅しそ、海老、季節の野菜)・五日釜飯もしくはにぎり寿司三貫・ミニうどん・茶碗蒸し・甘味(杏仁豆腐)



菫 つばき

5,000円 (税込 5,400円)

前菜三種(ごま豆腐・カニ酢・つぶ貝わさび)・刺身三種盛り(はまち、中トロ、アジ)・たらば蟹の塩焼き・季節野菜の逸品(山芋焼き、里芋餛飩)・天ぷら盛り(穴子梅しそ、海老、季節の野菜)・煮魚もしくはブリの甘露煮・鯛釜飯もしくは、にぎり寿司五貫・あさりの吸物・茶碗蒸し・甘味(ミニ芋姉ちゃん)



椿 つばき

3,000円 (税込 3,240円)

前菜三種(ごま豆腐・カニ酢・つぶ貝わさび)・刺身二種盛り(はまち、中トロ)・手作りおぼろ豆腐・天ぷら盛り(穴子梅しそ、海老、季節の野菜)・煮魚もしくはブリの甘露煮・鯛釜飯もしくはにぎり寿司五貫・ミニうどん・茶碗蒸し・甘味(杏仁豆腐)



藤 ふじ

8,000円 (税込 8,640円)

前菜三種(ごま豆腐・カニ酢・つぶ貝わさび)・豪華刺身四種盛り(ワビ、サザエ、赤貝、中トロ、甘海老等)・国産黒毛和牛の石焼き・たらば蟹の塩焼き・季節野菜の逸品(山芋焼き、里芋餛飩)・天ぷら盛り(穴子梅しそ、たらば蟹、季節の野菜、ブリの甘露煮・鯛釜飯もしくはにぎり寿司五貫・あさりの吸物・茶碗蒸し・甘味(ミニ芋姉ちゃん)

**釜飯を
にぎり寿司に
変更できます。**
華会席はにぎり寿司3貫に、椿・重・藤会席はにぎり寿司5貫に変更することができます。

※藤会席のみ4日前までにご予約をお願いいたします。

※季節によりメニュー内容が変更する場合がございます。

宴会のご案内

しまなみ海鮮料理
馳走家
CHISOYA
どり売家
炭火鶏