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。
◆女性やご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。

秋のお献立（本コースは2024/9月～2024/12月中旬予定のものです）

先　付	柿ムース
前　菜	秋の前菜盛り
椀　物	清汁仕立て
お造り	鮮魚盛り合せ ～あしらい色々～
焼　物	かずさ和牛ローストビーフ
煮　物	伊勢海老 和風ブイヤベース
食　事	長狭米新米 香の物 味噌汁
水菓子	自家製葡萄ゼリー さつま芋カステラ 季節の果物

▲▽ 板前ライブダイニング「MAIWAI」△▼

（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・本日のお肉料理・季節のパスタ・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「かずさ和牛」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
MAIWAI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
さざえの壷焼　・・・・・・・・・・・　￥１，４３０
鯨のお刺身　・・・・・・・・・・・・　￥１，４３０
お食事セット　・・・・・・・・・・・・　￥９９０
まご茶漬け　・・・・・・・・・・・・・　￥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く場合もございます。

▲▽ 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、かずさ和牛(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。ご了承下さいませ。
※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もございます。
※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

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

S20240913