



総社境内に佇む季節会席レストラン
和ダイニング三日月

寒い季節は、豆腐・湯葉・豆乳鍋であたまりましょ。
豆腐・湯葉会席「紅・ベニ」おすすめです!

ほっこり冬の味覚



**女子会&ママ会
ご予約特典!**
デザート&
コーヒーサービス
※女性3名様以上で
ご利用のグループ様!



冬の味覚!ほっこり身体にやさしい人気の会席
☞旬菜会席「しゅんさいかいせき」
¥2,000(税込¥2,160)

- 【旬菜】《季節の旬菜五種》
・里芋すり流し・カニもずく
・ほうれん草のお浸し 糸花かつお
・かぶらの柚子マリネ 酢味噌
・安納芋豆腐
- 【造里】かぼす鱈の冬野菜仕立て
マスタードソース
- 【台物】手作り豆腐 かにあんかけ
- 【蒸物】冬野菜のセイロ蒸し
(大根、白オ、白ねぎ、かぶら、舞茸、鶏つみれ)
- 【肴】海老湯葉巻の含め煮
- 【飯物】季節の炊き込みごはん
香の物、赤出汁
- 【デザート】季節の小菓子と旬のフルーツ



お肉が主役の人気会席料理
☞ステーキ会席 ¥3,500
(税込¥3,780)

- 【旬菜】《季節の旬菜五種》
・里芋すり流し・カニもずく・安納芋豆腐
・ほうれん草のお浸し 糸花かつお
・かぶらの柚子マリネ 酢味噌
- 【造里】本日入荷鮮魚
- 【凌ぎ】海老芋銀杏万十
- 【台物】牛フィレの石焼
- 【酢物】カリカリ湯葉と三色大根のサラダ
- 【飯物】季節の炊き込みご飯、香の物、赤出汁
- 【水菓子】季節の小菓子と旬のフルーツ

～グレードアップMenu～



※対象「旬菜会席」&「豆腐、湯葉会席-紅」
☞海鮮豆乳鍋「かいせんとうにゅうなべ」
¥500(税込¥540)
+500円(税込540円)で
『手作り豆腐』を『海鮮豆乳鍋』に
グレードアップできます。

～ランクアップMenu～



※牛フィレステーキ付コースもございます。
☞牛フィレステーキ「付コース」
人気の旬菜会席に「牛フィレステーキ」
が付いた「豆腐・湯葉会席-紅/ベニ」も
おすすめです。¥3,000(税込¥3,240)
※季節により、付け合わせの野菜や盛り付け
(石焼 皿盛り 陶板等)が変わります。



☞萌黄「もえぎ」 ¥5,000(税込¥5,400)

- 【旬菜】《季節の旬菜五種》・里芋すり流し
・カニもずく・安納芋豆腐
・ほうれん草のお浸し 糸花かつお
・かぶらの柚子マリネ 酢味噌
- 【椀物】カニ真丈みぞれ仕立て
- 【造里】本日入荷鮮魚
- 【凌ぎ】海老芋銀杏万十
- 【焼物】鱈のグリエ 雲子の焼リゾット
- 【強肴】牛フィレステーキ 焼野菜添え
- 【蒸物】カニと冬野菜のセイロ蒸し
- 【飯物】季節の釜飯、香の物、赤出汁
- 【水菓子】季節の小菓子と旬のフルーツ

料理長おすすめ季節会席
「萌黄/もえぎ」
この時期の
美味しい食材を
心を込めて調理しました。
是非、ご賞味下さい。



ビーフの旨味と旬野菜の旨味を
陶板焼きで!

「ステーキ膳」
¥2,300(税込¥2,484)

- 【旬菜】旬菜三種盛り
- 【造里】本日入荷鮮魚
- 【蒸物】茶碗蒸し
- 【台物】牛フィレと
旬野菜の陶板焼
- 【飯物】季節の炊き込みご飯、
赤出汁、香の物
- 【水菓子】プチデザート



- ・お手軽膳「播磨」
¥1,500(税込¥1,620)
- ・季節膳「瀬戸」
¥1,667(税込¥1,800)
- ・お子様料理「めばえ」
¥796(税込¥860)
- ・お子様料理「夢」
¥1,296(税込¥1,400)
- ランチ限定メニュー
・天井/平日限定
¥1,000(税込¥1,080)
- ・日替わり膳/平日限定
¥1,250(税込¥1,350)

★ご利用は、6～20名様より ★お料理は、¥2,000/税別より

少人数個室宴会

少人数の忘年会・新年会をはじめ、ママ会・打ち上げ・歓迎会など寛ぎの空間でお過ごし頂けます。



個室 / 寿礼10～24名様



個室 / 厳島6～10名様

『旬の味覚と和のおもてなし』
～特典～

- お好きな特典を1点お選び下さい。
1. 通常飲み放題¥1,500/税別
を300円OFFの¥1,200/税別
 2. 15名様以上のグループ様で!
カラオケを無料でご利用頂けます。



年末年始の
ご案内!

通常営業12/28迄
年末年始のお休み
12/29～1/2

1/3は短縮営業
11:30～15:00迄
通常営業は1/4より

初詣は、播磨国総社へ!ほっこり茶店で新年を...
境内にて[おでん・ぜんざい・うどん]等、販売しております。
元旦00:00～3:00・10:00～15:00・2日10:00～15:00