

少人数貸し切り

貸切 Party

億二成ル食

宝町徒歩 2 分の好立地

少人数での貸切 OK

着席・立食 OK

マイク・お花などオプション充実

早めの予約 特典付き

せっかくのお集まりなら貸切がおすすりです。

貸し切り
しませんか？

少人数 OK

貸切専用 ホームページ



忘年会
同窓会
打ち上げ

パーティ
懇親会 # 2 次会

予算に合わせてカスタム可能

ご予算に応じて対応いたします！まずは日時と席をおさえて頂いてからお気軽にご相談ください！！時期などによっては若干の減差があっても対応可能な場合もございます。まずはお気軽にお問合せ下さい。

着席 10名様～40名様



着席プランA

(全8品+飲み放題2h) 季節の前菜・温物・造里・焼物・揚物
進肴・メ物・茶菓

7,700円(税込)

着席プランB

(全9品+飲み放題2h) 前菜・温物・造里・焼物・揚物・逸品
進肴・メ物・茶菓

10,000円(税込)

*飲み放題 L.O15分前 ※飲み放題延長30分 ¥550/名

| | | | |
|-----------|---|-----------|--------------------------|
| 前菜 | 揚胡麻豆腐 生麴煮肴 烏賊松前山掛 土佐胡瓜 玉子焼き 稚鮎南蛮漬 高野豆腐 甲州松風 含め冬瓜 合鴨コース煮 | 焼物 | 鯖山椒焼き 黄味酒盗 葱味噌トマト 緑酢 |
| 温物 | 鮎魚女沢煮 椀仕立て 口柚子 塩釜 本まぐろ | 逸品 | ウナギ蒲焼 玉蜀黍白扇揚げ 鱈唐揚げ 酢橘 |
| 造里 | 宇和島 山崎鯛 | 進肴 | 山葵海苔 |
| | | メ物 | 宇和島鯛出汁かけそば |
| | | 茶菓 | 沖縄黒糖アイス |

着席プランC

(全10品+飲み放題2.5h) 冷菜・温菜・椀物・造里・焼物・揚物
逸品・強肴・メ物・茶菓

15,000円(税込)

| | | | |
|-----------|----------------------|-----------|------------------------------|
| 冷菜 | 鮎南蛮漬 含め冬瓜 順菜 鱧子 | 揚物 | まぐろハラモ花椒唐揚げ 蜜煮トマト添 |
| 温菜 | すずき酒蒸し 刻み青唐 蓼ちり酢 | 逸品 | ウナギ白焼き 鱈煎餅 黒胡椒連根 酢橘 |
| 椀物 | 図合蟹真薯 翡翠茄子 木ノ芽 | 強肴 | 天草和牛すき煮 口七味 焼淡路玉葱 半熟黄味おろし |
| 造里 | 時季の御造里 三種 彩あしらひ一式 | メ物 | 宇和島鯛出汁かけそば |
| 焼物 | 吉次潮焼 染おろし 酢橘 | 茶菓 | 京抹茶ブラウニーと水菓子 自家製黒蜜きなこ |



基本飲み放題メニュー (L.O15分前)

瓶ビール、ハイボール、レモンサワー、焼酎(芋・麦)、梅酒
グラスワイン(赤・白)、冷酒、烏龍茶、緑茶、オレンジジュース

貸切プラン詳細

| | | |
|---------|---|--|
| 貸切タイプ | / | フロア貸切 |
| 人数 | / | 着席10名様～40名様 立食20名様～40名様 |
| 貸切条件 | / | 直接お店にお問い合わせください |
| 予算 | / | ランチ 総御予算 100,000～ ディナー 月～木、土日 祝日 総御予算 150,000～ ※12月を除く 金曜日、12月繁期 総御予算 180,000～ ※ご予算に関してご相談可能ですのでお問い合わせください |
| キャンセル規定 | / | ご予約確定後 100% (1ヶ月前) 1カ月前より営業補償として貸切要件最低御予算を御請求 させていただきます。 ※人数の変更は貸切要件範囲内にて7日前まで変更可能です。 |
| 禁煙・喫煙 | / | 喫煙可(外入口脇) |
| 設備・サービス | / | 控え室有り・装花手配可・ケーキ手配可 飲み放題プラン有り +2,500円(税込)(2時間) |

せっかくだから『貸切にしませんか?』

貸切
Party
僖ニ成ル食



親しいご友人や同僚の皆様でフロアを貸し切って
立食の気兼ねないパーティや飲み会の宴席に
和食をカジュアルなコースにしてお用意いたします。
ご予算・人数などお気軽にお問い合わせください。

立食 20名様～40名様

シンプル # 打ち上げ # 2次会
和食 # オプションで調整可能

着席プランA

飲み放題付き

2h付き (L.O15分前)

5,000円
(税込)

全12品目

前菜7種・焼物1種・揚物2種・御飯物1種・茶菓子



デザート付 # 懇親会 # 忘年会
和食 # 席自由にレイアウト

着席プランB

飲み放題付き

2h付き (L.O15分前)

8,000円
(税込)

全22品目

前菜7種・鯛出汁おでん5種・造里2種・焼物2種・揚物3種
逸品1種・食事1種・甘味1種



満足コース # 同窓会 # 親睦会
和食 # オプション充実

着席プランC

飲み放題付き

2h付き (L.O15分前)

10,000円
(税込)

全28品目

前菜9種・鯛出汁おでん5種・造里3種・焼物3種・揚物3種
逸品2種・食事1種・甘味1種・茶菓子1種



献立一例

※季節や仕入れによって変更があります。

| | | |
|--|--|---|
| 【前菜】9種 謹製玉子焼き 御野菜薩摩揚げ 鮎南蛮漬 炙り合鴨コース煮 京生麴田楽 トマトの柚子おひたし 山葵鶏 湯葉豆腐出汁冷奴 小海老の胡麻エビマヨ | 【鯛出汁おでん】5種 大根・鱈蒲鉾・鶏つくね 結び白滝・たまご 【造里】3種 塩釜 本まぐろ 宇和島 山崎鯛 青森 真蛸 【焼物】3種 まぐろホホ肉黒七味焼き すずき潮焼き 帆立とズッキーニの酒盗バター | 【揚物】3種 まぐろハラモ竜田揚げ 天草和牛メンチカツ 唐墨ポテトフライ 【逸品】2種 黒毛和牛ローストビーフ ウナギ蒲焼 【食事】1種 宇和島鯛出汁かけそば (出来立てを御用意いたします。) 【甘味】1種 黒糖わらび餅 |
|--|--|---|

僖ニ成ル食



僖ニ成ル食 京橋 宝町2分・京橋5分・東京駅8分

東京都中央区京橋2-7-8FPGLinks KYOBASHI 1階
昼 11:30～L.O 14:30 夜 17:30～L.O 22:00 ※不定休

お問い合わせ 03-6263-2181

フロア貸し対応 まずはご相談ください