

お品書き

・ 懐石料理

四季折々の若狭の食材を使用した御料理コース その日の仕入れにより献立を考えます

楓...6,600円

スタンダードな和食懐石コース

椿...8,800円

若狭ぐじやお肉料理を含むコース

柊...11,000円

おもてなしのご会食におすすめ



懐石料理の一例

※ご希望、ご予算に合わせてご用意させていただきます
また、アレルギーなどがございましたら事前にお教えてください

四季彩館 酔月

昼のお食事 11:30~13:30(ラストオーダー)
夜のお食事 17:30~22:00(前日までのご予約制)

お品書き

・つゆしゃぶコース

最高級のお肉をたっぷりの白葱と特製つゆにてご堪能いただけるつゆしゃぶを
気軽に楽しんでいただけるコース

合せ盛り...4,950円

先付け・造り・若狭牛ロース・福井県産豚ロース・野菜盛・薬味(白葱、柑なんば)・うどん・季節のデザート

若狭牛...6,050円

先付け・造り・若狭牛ロース・野菜盛・薬味(白葱、柑なんば)・うどん・季節のデザート

・つゆしゃぶと季節の会席

人気のつゆしゃぶに季節の御料理をあわせた大満足の会席料理

合せ盛り...8,250円

前菜・造り・季節の一品・お凌ぎ・若狭牛ロース・福井県産豚ロース・野菜盛・薬味(白葱、柑なんば)・
うどん・季節のデザート

若狭牛...9,350円

前菜・造り・季節の一品・お凌ぎ・若狭牛ロース・野菜盛・薬味(白葱、柑なんば)・
うどん・季節のデザート

—つゆしゃぶ—

最高級のお肉を美味しく召し上がって
いただけるように作りあげた特製つゆ
がお肉の旨さを引き立てます
たっぷりの白葱とともに
お召し上がりください
各々の小鍋でしゃぶしゃぶ
をしていただきます



若狭牛つゆしゃぶと
季節の会席

お品書き

季節限定料理

※3日前までの要予約

・蟹コース

蟹コース...19,800円

前菜・蟹入り茶碗蒸し・鮮魚の造り・蟹姿ポイル・
焼き蟹・蟹すき鍋・蟹雑炊・香の物・水物

蟹懐石(姿蟹)...13,200円

前菜・鮮魚の造り・蟹姿ポイル・焼物・小鍋物・
お食事・水物

蟹懐石(姿蟹と蟹すき鍋) ...16,500円

前菜・温物・鮮魚の造り・蟹姿ポイル・焼物・蟹すき鍋・
蟹雑炊・香の物・水物



蟹コース (写真はイメージ、一部料理は複数人前)

・河豚コース

※令和7年10月現在、河豚の料金が不安定の為、料金が少し上がる可能性があります。
ご予約の際にご確認くださいませよう願いたします

河豚コースA...16,500円～ ※

前菜・てっさ、てっぴ・焼き河豚・河豚唐揚げ・
てっちり鍋・河豚雑炊・香の物・水物

河豚コースB...18,700円～ ※

ひれ酒・前菜・てっさ、てっぴ・河豚寿司・焼き河豚・
河豚唐揚げ・てっちり鍋・河豚雑炊・香の物・水物



河豚コースB (写真はイメージ、一部料理は複数人前)

・蟹河豚コース

※令和7年10月現在、河豚の料金が不安定の為、
料金が少し上がる可能性があります。
ご予約の際にご確認くださいませよう願いたします。

蟹河豚コース(蟹すき鍋)...24,200円～ ※

前菜・てっさ、てっぴ・蟹姿ポイル・焼き河豚・河豚唐揚げ・蟹すき鍋・蟹雑炊・香の物・水物

四季彩館 酔月

昼のお食事 11:30～13:30(ラストオーダー)

夜のお食事 17:30～22:00 (前日までのご予約制)

※蟹コース、河豚コース、蟹河豚コースは3日前までの要予約