



雅  
みやび  
コース

『春の歡送迎会 みやびコース』  
春季限定 特別価格 5,500円(税込)

- 【先付】豆水とうふ
- 【前菜】金胡麻豆腐・重ね湯葉
- 【造里】初かつおのタタキ
- 【豆腐】出来立て『やすまる』豆腐
- 【鍋物】黒毛和牛と三田ボークの雲丹しゃぶ小鍋
- 【揚物】季節の豆乳コロッケ
- 【食事】桜鯛と春筍の土鍋ご飯
- 【留碗】大源味噌の味噌汁
- 【甘味】季節のシャーベット

※雅 みやびコースは、  
4月～の販売スタートとなります。



おまかせ  
コース

『焼き胡麻豆腐と和牛炭火ロースト』&  
『春さわらと伊予真鯛の  
黄金だし小鍋と江戸前鮓5貫』  
平日特別価格 6,600円(税込)  
土日祝 7,150円(税込)

- 【御碗】豆水とうふ
- 【造里】和牛たたき・刺身湯葉
- 【とうふ】出来立て温豆腐
- 【小鍋】鯖と伊予真鯛、平湯葉の黄金だし小鍋
- 【中皿】自家製 焼き胡麻豆腐
- 【焼物】黒毛和牛の炭火ロースト
- 【食事】江戸前鮓5貫
- 【留碗】大源味噌の味噌汁
- 【甘味】丹波黒豆きなこの最中アイス



華  
はな  
コース

『風味豊かな出来立て豆腐』と  
『旨味溢れる和牛小鍋すき焼き』&  
『湯葉の土鍋ご飯 蟹餡掛け』  
平日特別価格 5,980円(税込)  
土日祝 6,530円(税込)

- 【御碗】豆水とうふ
- 【造里】鮮魚二種 妻一式
- 【豆腐】出来立て『やすまる』豆腐
- 【中皿】自家製 焼き胡麻豆腐
- 【小鍋すき焼き】黒毛和牛霜降りと赤身の食べ比べ  
～京都産濃紅たまご～
- 【土鍋】湯葉の土鍋ごはん 桜海老と筍の餡掛け仕立て
- 【留碗】大源味噌の味噌汁
- 【甘味】季節のシャーベット



8,900(9,790)

『プレミアム記念日プラン』全11品  
～黒毛和牛・雲丹しゃぶ&トロたく+記念日ケーキ～

- 【御碗】豆水とうふ
- 【前菜5種】和牛たたき・刺身湯葉・金胡麻豆腐
- 【造里】本日の鮮魚3種
- 【とうふ】出来立て温豆腐
- 【中皿】自家製 焼き胡麻豆腐
- 【小鍋】金目鯛と平湯葉の雲丹しゃぶ小鍋
- 【揚物】季節の豆乳コロッケ
- 【焼物】黒毛和牛のロースト ～溶岩焼き仕立て～
- 【食事】江戸前鮓 (トロたく、寒平目、大海老)
- 【留碗】大源味噌の味噌汁
- 【甘味】Anniversaryケーキ



7,200(7,920)

- 【御碗】豆水とうふ
- 【造里】和牛ローストビーフと8枚重ね刺身湯葉
- 【とうふ】出来立て温豆腐
- 【小鍋】旬魚と湯葉の黄金だし小鍋
- 【中皿】自家製 焼き胡麻豆腐
- 【メイン】黒毛和牛の炭火ロースト
- 【食事】江戸前鮓5貫 or 鯛めし土鍋ご飯
- 【留碗】大源味噌の味噌汁
- 【甘味】Anniversary ケーキ

【プレミアム飲み放題】利き酒師厳選の日本酒が付いたフリードリンク  
お一人様+3,000円(税抜)

【ライト飲み放題】ビール無しのカジュアルフリードリンク  
お一人様+1,700円(税抜)

豆ふ屋

やすまる

※内容は仕入れにより異なります。※写真はイメージです。※アレルギーの対応不可