

喜水苑 宴会プラン

2019 秋～

2020 春 2月28日迄

TEL (076) 277-0336

8,500 円

税・サービス料込



おせち

おせち料理のご予約承り中

19,440 円(税込) 2 段重

27,000 円(税込) 3 段重

32,400 円(税込) 3 段重

12 月 31 日

14:00 頃よりお渡し予定です

お申し込み締切

12 月 27 日



18,000 円 本体価格【19,440 円税込】

飲み放題(税・サービス料込)

男性 90 分 2,200 円

女性 90 分 1,500 円

中・高生 90 分 800 円

3 歳以上お子様 90 分 500 円

30 分延長【男女】800 円・3 歳以上・中高生 300 円

～飲み放題ドリンクメニュー～

ビール・日本酒・水割り・焼酎・梅酒

ソフトドリンク

ノンアルコールビール

～おしながき～

税・サ込 8,500 円[13 品]

食前酒	季節のノンアルコール
先附	鮫肝塩蒸し
前菜	季節の旬菜五種 珍味を添えて
造り	新鮮日本海の幸 五種盛
椀物	季節のお椀清汁仕立
焚合	金沢治部煮
温物	牛ヒレ石焼ステーキ
酢物	香箱ガニの身出し
台物	海鮮しゃぶしゃぶ
揚物	カニ天婦羅と変り揚
お食事	焼きおにぎり茶漬け
香物	三種盛
水菓子	ケーキ・フルーツ盛

4,500 円

税・サービス料込み



～おしながき～

税・サ込 4,500 円[11 品]

- 食前酒 季節のノンアルコール
- 先附 旬の練り豆腐
- 造り 近海のきときと刺身三種盛り
- 焼物 三元豚鉄板焼
- 揚物 揚げ出し豆腐
- 酢物 チキンサラダ
- 進肴 鱈クリーム煮
- 温物 茶碗蒸し
- 食事 日替わりの炊き込みご飯
(吸物付)
- 香物 三種盛
- 水菓子 季節のプリン

5,500 円

税・サービス料込



～おしながき～

税・サ込 5,500 円[12 品]

- 食前酒 季節のノンアルコール
- 先附 旬の練り豆腐
- 前菜 アミューズ五種盛合わせ
- 造り 近海のきときと
刺身盛四種盛り
- 台物 豚しゃぶ
- 中皿 馬鈴薯饅頭デミグラソース
サラダ仕立て
- 揚物 季節の変わり揚げ
- 酢物 海鮮サラダ
- 温物 季節の蒸し物
- 食事 日替わりの炊き込みご飯
(吸物付)
- 香物 三種盛
- 水菓子 季節のプリン

お子様料理 1,800 円【税・サ込】



6,500 円

税・サービス料込み



～おしながき～

税・サ込 6,500 円[13品]

- 食前酒 季節のノンアルコール
- 先附 旬の練り豆腐
- 前菜 帆立貝と野菜の
彩アミューズ
- 造り 近海のきときと刺身
五種盛り
- 台物 牛すき焼き鍋
- 酢物 自家製ローストビーフ
- 蒸物 季節のあったか万頭
- 揚物 季節のvari揚げ
- 強肴 ホタテとサーモンの肴
クリームソース煮
- 温物 カニグラタン
- 食事 日替わりの炊き込みご飯
(吸物付)
- 香物 三種盛
- 水菓子 季節のプリン



[No.5528-0017]喜水苑 お食事券 ペア

【29年度全国技能グランプリ入賞】

ミシュランガイド2016富山石川版に掲載され、快速でも非常に快適と評価された店内には大小さまざまな個室があり、人数や用途に合わせてご利用可能です。四季折々の表情を見せる庭園や盆栽を眺めつつ、贅沢な時間を過ごせる「喜水苑」。石川・横立港から取れたての新鮮な魚介類をはじめ旬の厳選食材を活かした加賀会席料理や、冬はカニ会席、夏には庭園での流しそうめんといったように、全国技能グランプリで入賞した料理長の四季折々の創作料理が楽しめます。

※画像はイメージです。

●料金の個室は椅子席でも対応いたします。

※お越しの際はお食事券を必ずお持ちください。ご持参を忘れられた場合、事由にかかわらずサービスのご提供が出来ません。

※チケットは期限までに必ずご利用ください。期日を過ぎたチケットはご利用頂けません。

※チケットは払戻しは出来ません。

※ご予約につきましては事前にご予約をお願いいたします。

※繁忙期などご希望のお日にちに泊れない場合がございますのでご了承をお願い致します。

※アレルキー体験の方は事前予約の際にお伝え下さい。

※キャンセルの場合は事前にご連絡をお願い致します。

川北町にふるさと納税御願ひ致します

喜水苑お食事券をGET!

ふるさと納税まだの方は是非QRコード

読み取ってくださいね→



あらかると【価格は全て税・サ込み】

仕込みの段取り等ございますので 予めご予約の際にお申し付けくださいませ

送迎バス

10名様以上で送迎バス無料
但し一箇所のみ送迎に限ります



白身魚の薄造り
1,300円



治部煮 1,300円



白身魚の
クリーム煮 1,000円



鮮魚の竜田揚げ
800円



石焼ステーキ
1,500円



ヒレ肉雲あん掛け
1,500円



牛肉すきやき
1,800円



牛ロースのきのこクリーム煮
1,500円



ビーフシチューの
パイ包み焼き
900円



カニグラタン
900円



照焼きチキン
800円



豆乳鍋
1,200円



海鮮しゃぶしゃぶ
1,500円



金澤弁当 2,700 円(税込)～ ※軽

(ご飯物を赤飯やみたまに変更できます)



3,240 円(税込) ※軽

各種 2,160 円(税込)シリーズ ※軽



幕の内弁当
1,620 円(税込)～



カニちらし寿司弁当
11月～3月迄



うな重弁当
2層タイプは 2,700 円(税込)



ステーキ弁当



ローストビーフ弁当



ちらし寿司弁当

喜水苑 折詰弁当

(お持ち帰り用)

集会場などで開催される
各種会合等にご活用ください

前料理となりますので軽減税率対象です

注:喜水苑館内ではこちらの御弁当は対応
致していません

10 個以上のご注文で配達無料!!

～配達可能地域～

能美市・能美郡・小松市・野々市市
白山市・金沢市【一部地域除く】

※幕の内弁当は
お客様の用途に応じて
その日入荷した素材で
真心込めてお作りしているので
内容が都度異なります。刺身入等
ご要望も承っております



霊峰白山の水をあつめ、
 どうとうと清冽なる流れ、手取川。
 この川のように、
 悠々たる和みに、心すすぐ。
 折々の豊潤な食と、親しき方々の語らいと、
 季節の彩りと。
 日常を離れ、心あそばせる、
 のびやかな時へとお迎えいたします。

☎076-277-0336

能美郡川北町橋ハ42-1

☎11:00~14:30 17:00~21:00

※要予約

☎休不定休 ☎P30台

★詳しくは『喜水苑』で検索!



カニ会席

～おしながき～

税・サービス料別

10,000円

食前酒

お通し

前菜

造り カニ刺身入

蒸し物

酢物 香箱身出し

焼物 焼き蟹

揚物 蟹入天婦羅

お食事

水菓子



←喜水苑 HP



喜水苑

