

歓送迎・宴会プラン

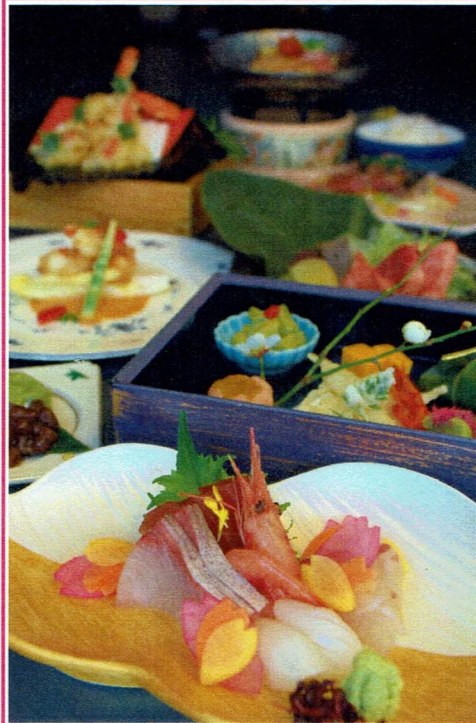
2018年10月末まで
季節により料理内容
を変更いたします
記載の料理内容は
5月上旬頃までの
お献立となります

宴会会席料理・飲み放題（100分）・消費税・宴会サービス料金
すべて込々！！（個室ご利用時間 120分）

7,700 円プラン

- 〈前菜〉 七彩前菜
- 〈造り〉 旬魚三種盛合わせ
- 〈揚物〉 ずわい蟹の寄せ揚げ
- 〈酢物〉 かつお叩き
生野菜サラダ風
- 〈蒸物〉 茶碗蒸し
- 〈煮物〉 豚角煮と里芋
- 〈小鍋〉 大和鍋
- 〈御飯〉 麦御飯の
大和芋とろろ掛け
- 〈水物〉 抹茶葛プリン

8,800 円プラン



写真は¥8800 プランです

- 〈前菜〉 七彩前菜
- 〈造り〉 旬魚五種盛合わせ
- 〈揚物〉 ずわい蟹の寄せ揚げ
- 〈酢物〉 かつお叩き生野菜サラダ風
- 〈焼物〉 ロブスターのソテー アメリカソース
- 〈強肴〉 山形牛朴葉焼き
- 〈小鍋〉 大和鍋
- 〈御飯〉 麦御飯の大和芋とろろ掛け
- 〈水物〉 抹茶葛プリン

6,600 円プラン

- 〈前菜〉 季節前菜三種
- 〈造り〉 旬魚三種盛合わせ
- 〈揚物〉 海老芋饅頭餡掛け
- 〈酢物〉 かつお叩き
生野菜サラダ風
- 〈蒸物〉 茶碗蒸し
- 〈煮物〉 豚角煮と里芋
- 〈小鍋〉 大和鍋
- 〈御飯〉 麦御飯の
大和芋とろろ掛け
- 〈水物〉 抹茶葛プリン

やまとなへ
大和鍋
豆乳と和風出汁を
合わせたお鍋。
同じく奈良名物の
飛鳥鍋（牛乳が主の
鍋）とは違い、
「あつさり」
+
「コクとうま味」の
相乗効果で、スープ
まで美味しく楽しめ
るお鍋です。
〈大和芋のつくね〉
など地産の食材にも
こだわった大和鍋を
是非ご賞味
くださいませ。

おまかせ 5,500 円プランもございます。お料理内容は「おまかせ」となりますのでご了承くださいませ。

「大和鍋」はご希望により「寄せ鍋風小鍋」にご変更承ります
（ご予約一団体様全員分の変更となります）

～ 飲み放題メニュー 100分 ～

瓶ビール、日本酒、冷酒、焼酎（芋・麦）、ウイスキー、
ノンアルコールビール、ウーロン茶、オレンジジュース
お一人様¥800の追加料金にて
140分の飲み放題プランにご変更承ります
（通常 100分）



米は 100% 国産を使用しております。
写真はイメージです。
仕入状況により内容・器が変更される場合がございます



送迎バス

15名様より承ります
宴会ご予約の際に
お申し付けくださいませ

宴会場



畳座敷→
2部屋最大 60名様まで
堀ごたつ式 34名様まで
イス席個室 3部屋
100名様まで
お人数様・趣向にあった
お部屋をご用意しております



日本料理

天平倶楽部

〒630-8207 奈良市今小路町45-1

FAX 0742-27-7255 営業時間 11:30~22:00 (12/29~1/1 休業)

<http://www.tempyo.com>

ご予約専用ダイヤル

0742-27-7272