



料金のご案内

《夜の部》

季節を感じる通常コース

姫懐石.....¥6,500(¥8,223)

食前酒・季節の前菜・お椀・お造・焼物・口代・お食事・甘味

季節の懐石.....¥8,500(¥10,753)

食前酒・季節の前菜・お椀・お造・焼物・炊合・口代・お食事・甘味

季節の懐石.....¥10,500(¥13,283)

食前酒・季節の前菜・お椀・お造・焼物・炊合・口代・お食事・甘味

季節の懐石.....¥12,500(¥15,813)

食前酒・季節の前菜・お椀・お造・焼物・炊合・口代・お食事・甘味・お抹茶

季節の懐石.....¥15,500(¥19,608)

食前酒・季節の前菜・お椀・お造・焼物・炊合・口代・お食事・甘味・お抹茶

当館料理長特選コース ※5日前までにご予約下さい。

厳選素材旬彩懐石.....¥20,000(¥25,300)

お料理内容：食前酒・旬彩料理6~7品・お食事・水菓子・お抹茶

《プランのご案内》

ご宴会プラン(忘新年会・同窓会等に)(15名様以上)

宴会プラン(燕・つばくろ).....¥6,600

食前酒・先付・お椀・旬彩膳(一皿に5~6品)・小鉢・お食事

宴会プラン(乗鞍・のりくら).....¥7,700

乾杯酒・ご宴会料理5品(お造り付)・お食事・甘味

宴会プラン(穂高・ほたか).....¥10,000

乾杯酒・ご宴会料理6品(お造り付)・お食事・甘味

宴会プラン(常念・じょうねん).....¥12,500

乾杯酒・ご宴会料理6品(お造り付)・お食事・甘味

立食パーティープラン 15名~100名様まで.....¥5,600~

オプション フリードリンクプランは税抜き、乾杯から90分となります。

フリードリンクプラン/¥2,750(地酒、ビール、焼酎4種、ウイスキー、ソフトドリンク各種)
¥3,850(上記に純米吟醸冷酒、ワインが追加になります)

※ご宴会プランの表示料金は消費税・サービス料込みの価格です。

河豚・鱈コース ※5日前までにご予約下さい。

ふぐコース.....¥20,000(¥25,300)

季節の前菜・てっさ・ふぐちり鍋・揚物・雑炊・甘味・ひれ酒付

すっぽんコース.....¥16,000(¥20,240)

季節の前菜・丸の茶碗蒸し・すっぽん鍋・丸雑炊・甘味

信州料理

竜胆(りんどう).....¥6,500(¥8,223)

食前酒・郷土の前菜・鯉こく・馬刺し・焼物・炊合・わさび海苔茶漬け・甘味

石楠花(しゃくなげ).....¥8,500(¥10,753)

食前酒・郷土の前菜・鯉こく・馬刺し・焼物・炊合・口代・お食事・甘味

駒草(こまくさ).....¥10,500(¥13,283)

食前酒・郷土の前菜・鯉こく・馬刺し・特選牛・炊合・口代・お食事・甘味

福寿草(ふくじゅそう).....¥12,500(¥15,813)

食前酒・郷土の前菜・鯉こく・馬刺し・特選牛・炊合・口代・お食事・甘味

特選黒毛和牛のコース(お造なし)

特選黒毛和牛140gコース.....¥8,500(¥10,753)

食前酒・季節の前菜・お椀・特選牛・小鉢・お食事・甘味

特選黒毛和牛200gコース.....¥12,000(¥15,180)

食前酒・季節の前菜・お椀・特選牛・小鉢・お食事・甘味

特選黒毛和牛フィレコース.....¥15,500(¥19,608)

食前酒・季節の前菜・お椀・特選牛・小鉢・お食事・甘味

季節のお造り(オプション).....¥2,000(¥2,530)

追加一品御料理(要予約)

鯉こく(当館名物 骨まで軟らかくお召し上がりいただけます)....¥900(¥1,139)

季節のお造り.....¥2,000(¥2,530)

馬刺し(2人前くらい).....¥1,800(¥2,277)

岩魚塩焼き.....¥950(¥1,202)

特選黒毛和牛リブコース塩焼き(100g)....¥3,500(¥4,428)

信州珍味盛合わせ.....¥1,500(¥1,898)

※蜂の子、イナゴなど季節によって異なります。

せいろ蕎麦.....¥1,300(¥1,645)

焼きおにぎり(2個).....¥600(¥759)

香の物盛合わせ.....¥600~(¥759~)

お祝い料理

ご結納・お顔合わせ・お子様のお祝いなどにご利用下さい。

.....¥8,500(¥10,753)

食前酒・お祝いの前菜・お椀・お造
大皿(鯛の尾頭付き塩焼きの盛り込みをお取り分け致します)
炊合・口代・お赤飯・甘味・お抹茶

.....¥10,500(¥13,283)

食前酒・お祝いの前菜・お椀・お造
大皿(鯛の尾頭付き塩焼きの盛り込みをお取り分け致します)
炊合・口代・お赤飯・甘味・お抹茶

.....¥12,500(¥15,813)

食前酒・お祝いの前菜・お椀・お造
大皿(鯛の尾頭付き塩焼きの盛り込みをお取り分け致します)
炊合・特選黒毛和牛一品・お赤飯・甘味・お抹茶

.....¥15,500(¥19,608)

食前酒・お祝いの前菜・お椀・お造
大皿(鯛の尾頭付き塩焼きの盛り込みをお取り分け致します)
特選黒毛和牛一品・口代・お赤飯・甘味・お抹茶

お子様用のお料理

お子様ミニ膳.....¥2,500(¥3,163)

和ランチ皿・お椀・お食事・甘味

お子様膳.....¥4,000(¥5,060)

和ランチ皿・お椀・特選黒毛和牛・お食事・甘味

表示()内の料金には消費税とサービス料(夜15%)が含まれております

※お部屋指定料：お客様よりお部屋をご指定の場合は別途ご指定料を頂く場合がございますので、予めご了承下さいませ。

ご予約内容の変更やキャンセルについて

ご予約内容の変更もしくはご予約をキャンセルされる場合は必ずご連絡ください。キャンセルにつきましては、やむを得ない事情を除き、下記の通りキャンセル料を頂戴致しますので予めご了承願います。

- 前日のキャンセルご予約額の50%
- 当日のキャンセルご予約額の100%
- お部屋指定の場合は室料を頂く場合がございます。

創業明治二十三年



松本市丸の内7番39号 TEL.0263-32-8000(代)
http://www.mcci.or.jp/www/matukan

料金のご案内

《昼の部》

当館お昼限定のコース

松花堂弁当.....¥4,500(¥5,445)

食前酒・お椀・お弁当・お豆腐・甘味

季節の彩り膳.....¥5,500(¥6,655)

食前酒・先付・お椀・旬彩膳(一皿に5〜6品)・小鉢・お食事・甘味・お抹茶

季節を感じる通常コース

姫懐石.....¥6,500(¥7,865)

食前酒・季節の前菜・お椀・お造・焼物・口代・お食事・甘味

季節の懐石.....¥8,500(¥10,285)

食前酒・季節の前菜・お椀・お造・焼物・炊合・口代・お食事・甘味

季節の懐石.....¥10,500(¥12,705)

食前酒・季節の前菜・お椀・お造・焼物・炊合・口代・お食事・甘味

季節の懐石.....¥12,500(¥15,125)

食前酒・季節の前菜・お椀・お造・焼物・炊合・口代・お食事・甘味・お抹茶

季節の懐石.....¥15,500(¥18,755)

食前酒・季節の前菜・お椀・お造・焼物・炊合・口代・お食事・甘味・お抹茶

当館料理長特選コース ※5日前までにご予約下さい。

厳選素材旬彩懐石.....¥20,000(¥24,200)

お料理内容: 食前酒・旬彩料理6〜7品・お食事・水菓子・お抹茶

信州料理

竜胆(りんどう).....¥6,500(¥7,865)

食前酒・郷土の前菜・鯉こく・馬刺し・焼物・炊合・わさび海苔茶漬け・甘味

石楠花(しゃくなげ).....¥8,500(¥10,285)

食前酒・郷土の前菜・鯉こく・馬刺し・焼物・炊合・口代・お食事・甘味

駒草(こまくさ).....¥10,500(¥12,705)

食前酒・郷土の前菜・鯉こく・馬刺し・特選牛・炊合・口代・お食事・甘味

福寿草(ふくじゅそう).....¥12,500(¥15,125)

食前酒・郷土の前菜・鯉こく・馬刺し・特選牛・炊合・口代・お食事・甘味

特選黒毛和牛のコース(お造なし)

特選黒毛和牛140gコース.....¥8,500(¥10,285)

食前酒・季節の前菜・お椀・特選牛・小鉢・お食事・甘味

特選黒毛和牛200gコース.....¥12,000(¥14,520)

食前酒・季節の前菜・お椀・特選牛・小鉢・お食事・甘味

特選黒毛和牛フィレコース.....¥15,500(¥18,755)

食前酒・季節の前菜・お椀・特選牛・小鉢・お食事・甘味

季節のお造り(オプション).....¥2,000(¥2,420)

追加一品御料理(要予約)

鯉こく(当館名物 骨まで軟らかくお召し上がりいただけます).....¥900(¥1,089)

季節のお造り.....¥2,000(¥2,420)

馬刺し(2人前くらい).....¥1,800(¥2,178)

岩魚塩焼き.....¥950(¥1,150)

特選黒毛和牛リブコース塩焼き(100g).....¥3,500(¥4,235)

信州珍味盛合わせ.....¥1,500(¥1,815)

※蜂の子、イナゴなど季節によって異なります。

せいろ蕎麦.....¥1,300(¥1,573)

焼きおにぎり(2個).....¥600(¥726)

香の物盛合わせ.....¥600~(¥726~)

お祝い料理

ご結納・お顔合わせ・お子様のお祝いなどにご利用下さい。

.....¥8,500(¥10,285)

食前酒・お祝いの前菜・お椀・お造・大皿(鯛の尾頭付き塩焼きの盛り込みをお取り分け致します)

炊合・口代・お赤飯・甘味・お抹茶

.....¥10,500(¥12,705)

食前酒・お祝いの前菜・お椀・お造・大皿(鯛の尾頭付き塩焼きの盛り込みをお取り分け致します)

炊合・口代・お赤飯・甘味・お抹茶

.....¥12,500(¥15,125)

食前酒・お祝いの前菜・お椀・お造・大皿(鯛の尾頭付き塩焼きの盛り込みをお取り分け致します)

特選黒毛和牛一品・口代・お赤飯・甘味・お抹茶

.....¥15,500(¥18,755)

お子様用のお料理

お子様ミニ膳.....¥2,500(¥3,025)

和ランチ皿・お椀・お食事・甘味

お子様膳.....¥4,000(¥4,840)

和ランチ皿・お椀・特選黒毛和牛・お食事・甘味

お顔合わせ・ご結納(6名様セット)

お顔合わせプラン.....¥60,000(¥66,000)

お祝い料理(または季節の懐石料理)・桜茶セット・乾杯用礼酒・サービス料

※1名様増・減 ¥10,000(¥11,000)

ご結納福プラン.....¥72,000(¥79,200)

結納料理・桜茶セット・乾杯用礼酒・サービス料

※1名様増・減 ¥12,500(¥13,750)

ご結納寿プラン.....¥90,000(¥99,000)

結納料理・桜茶セット・乾杯用礼酒・サービス料

※1名様増・減 ¥15,000(¥16,500)

記念日プラン(大人6名様・お子様1名様セット).....¥68,000(¥74,800)

お祝い料理・お子様御膳・桜茶セット・乾杯用礼酒・ケーキ・サービス料

※1名様増・減 ¥10,000(¥11,000) 小人増 ¥4,500(¥4,950)

◆お誕生日・結婚記念日・母の日・父の日・また敬老のお祝いなど大切な方との記念日にもお使いいただけます。

ご法要(お昼時間、6名様以上より承ります)

白菊プラン.....¥6,000(¥6,600)

献杯酒・先付・お椀・旬彩膳(一皿に5〜6品)・小鉢・お食事・甘味・サービス料

こぶしプラン.....¥7,000(¥7,700)

献杯酒・季節の前菜・お椀・お造・焼物・炊合・口代・お食事・甘味・抹茶・サービス料

睡蓮プラン.....¥9,000(¥9,900)

献杯酒・季節の前菜・お椀・お造・焼物・炊合・口代・お食事・甘味・抹茶・サービス料

白百合プラン.....¥11,000(¥12,100)

献杯酒・季節の前菜・お椀・お造・焼物・炊合・口代・お食事・甘味・抹茶・サービス料

※陰膳(有料)や御遺影の台などご相談下さいませ。

◆フリードリンク以外のお飲物につきましてはサービス料を承っております。

表示()内の料金には消費税とサービス料(昼10%)が含まれております

※お部屋指定料:お客様よりお部屋をご指定の場合は別途ご指定料を頂く場合がございますので、予めご了承下さいませ。

ご予約内容の変更やキャンセルについて

ご予約内容の変更もしくはご予約をキャンセルされる場合は必ずご連絡ください。キャンセルにつきましては、やむを得ない事情を除き、下記の通りキャンセル料を頂戴致しますので予めご了承願います。

- 前日のキャンセル ご予約額の50%
- 当日のキャンセル ご予約額の100%
- お部屋指定の場合は室料を頂く場合がございます。

創業明治二十三年



松本市丸の内7番39号 TEL.0263-32-8000(代)
http://www.mcci.or.jp/www/matukan