



播磨国総社↑



↑ 総社本館にてご祈禱風景

2日前迄に要予約 お子様料理も有り

うれしい個室プラン!
特典をご用意しました。
「鯛の宝楽焼」&「記念写真」
をプレゼント致します。



※鯛の宝楽焼イメージ↑
※ご利用人数大人6名様以上

～お慶び料理～
四季折々の食材をふんだんに使った
伝統的なお料理をご堪能下さい。



〈オリジナル ホールケーキ〉
4号 (12cm) ¥2,000/税別
6号 (18cm) ¥3,000/税別
※その他、ご相談にて承ります。

～和食レストラン～
和食ダイニング 三日潮
姫路市総社本町190番地
※仕入により食材の一部が変わる場合がございます。※ディナーメニューもご予約でランチタイムにご用意できます。

ご家族の大切なお祝いに

お宮参り・お喰い初め・長寿(還暦、喜寿・卒寿)
顔合わせ・各種記念日にくつろぎの個室で和のおもてなし



～個室プラン登場～
福プラン ¥4,500/税込
寿プラン ¥6,000/税込
宝プラン ¥8,000/税込
[プランに含まれるもの]
・お祝い会席・ワンドリンク・室料・サービス料・消費税



宝プラン

～レストラン-お慶びメニュー～ 2日前迄に要予約



縁-えん

縁-えん- ¥3,500/税込
(会席料理) 結-むすび- ¥5,000/税込
扇-おうぎ- ¥7,000/税込



お喰い初め膳

↑お喰い初め膳 ¥2,000/税込
※器の色が変わりますのでご予約の際に、
男の子か女の子かをお伝え下さい。

記念写真サービス! (スタッフ撮影)
ご家族の大切なシーンをお撮りいたします。
写真は帰りの際にお渡しいたします。

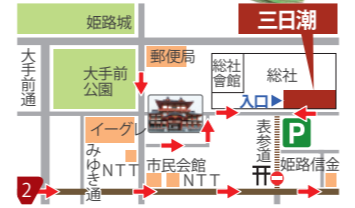


ちゃんちゃんご無料サービス! (記念撮影時)
記念撮影用にちゃんちゃんご無料貸し出し
しております。(赤・黄・紫の三色)



〈お祝いの花束〉
ショート ¥3,500/税別～
ロング ¥5,000/税別～
※ご予算に応じて料理をご用意させていただきます。
※アレルギーやお口に合わない食材等
ございましたらお気軽にご相談下さい。

ご予約・お問合せ
TEL.079-224-1113
*ランチ/11:30～15:00(L014:00) *ディナー/17:00～21:00(L020:00)



和食ダイニング 三日潮

広告期間: 2018年6月19日～2018年8月末日迄



夏の味覚堪能 涼風コース

この時期の最もおいしい旬の味覚を
最良の調理でおもてなし

健康&ヘルシーに旬を満喫!
大好評「出来立て豆腐が美味」

「旬菜会席-しゅんさいかいせき-」 ¥2,000(税込¥2,160)
[旬菜] 季節の旬菜七種
[造り] 鱧と有機野菜のサラダ仕立てトマトポン酢
[台の物] 手作り豆腐もろこし鮎かけ
[揚げ物] 運根餅あられ揚げと旬野菜の天婦羅
[合肴] 鱧と夏野菜のセイロ蒸し
[飯物] 季節の炊込み御飯、香の物、赤出し
[デザート] 季節の小菓子和フルーツ



人気のお膳「ステーキ膳」 ¥2,300(税込¥2,484)

～旬菜会席オプション～
プラス¥1,000/税別で
「牛フィステーキ」
をセットにできます。



お肉を主役に旬を味わう「ステーキ会席」

¥3,500(税込¥3,780)
←季節会席
「藍-あい-」
¥4,000(税込¥4,320)
「萌黄-もえぎ-」
¥5,000
(税込¥5,400)もご用意しております。

昼限定
←お手軽御膳
「播磨」
¥1,500
(税込¥1,620)
昼限定
「瀬戸」
¥1,667
(税込¥1,800)
もご用意しております。

平日限定
「日替わり膳」 ¥1,250(税込¥1,350)
「天丼」 ¥1,000(税込¥1,080)



←お子様料理「夢」
¥1,296(税込¥1,400)
「めばえ」
¥796(税込¥860)
もご用意しております。