

万華響有楽町公演レストランセットプランのご案内

万華響春公演にて、ご好評頂きましたレストランセットプラン。有楽町公演に向けてこれまでのディナープランに加え、新たに、大変お得なランチプランをご用意しました。今回、洋食プランには、新たに帝国ホテル内にございます「トラディショナルダイニング ラ ブラスリー」が加わりました。この機会に是非、万華響チケットとお食事がセットになった各プランにて、有楽町公演を満喫してください！

和食プラン：「加賀屋銀座店」

◎ランチ：「香り箱」ワンドリンク付き

価格：9,800円（料理代 4,348円＜税・サービス料込＞ + S席チケット代 8,500円相当商品）

内容：「小鉢／加賀野菜の揚げ物／鴨の小治部／じゃこ山椒煮御飯／菓子」

ワンドリンク：ひとくちビール、ウーロン茶、ジンジャエール、コーラ、林檎ジュース、オレンジジュース

◎ディナー：「雪懐石」

価格：17,500円（料理代 11,880円＜税・サービス料込＞ + S席チケット代 8,500円相当商品）

内容：＜先付け＞ のど黒焼き霜 揚げ銀杏 ＜前菜＞ 鯛棒寿司 酢橘 柿 林檎 白和え

＜お椀＞ 萩真丈 岩もずく 青柚子 ＜お造り＞ 本日の鮮 ＜焼物＞ 八目能登塩焼き

＜強肴＞ 鴨たれ焼き 万願寺焼浸し 焼五郎時金時芋 ＜煮物＞ 煮穴子 加賀棒茶飴

＜御食事＞ 干しきのご釜御飯 ＜水物＞ 和倉とうふ

※内容は一部変更になる可能性があります。



※左：ランチ「香り箱」 右：ディナー「雪懐石」

◎店舗情報：

加賀谷 銀座店

住所：東京都中央区銀座 5-8-17 ヒューリック銀座ワールドタウンビル B1 TEL：03-3289-6500



営業時間：

平日（昼）11:00～14:30（L.O）閉店 15:30

平日（夜）17:30～21:00（L.O）閉店 22:30

休日（昼）11:00～16:30

（夜）16:30～20:00（L.O）閉店 21:30

洋食プラン：帝国ホテル「トラディショナルダイニング ラ ブラスリー」

◎ランチ：「伝統のローストビーフランチ」

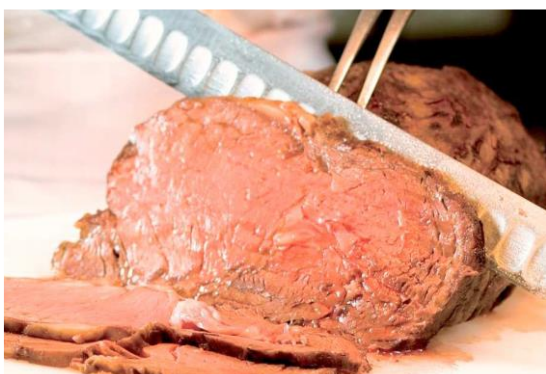
価格：9,800 円（料理代 5,060 円＜税・サービス料込＞ + チケット代 S 席 8,500 円相当商品）

内容：本日のスープ、伝統のローストビーフ、コーヒー

◎ディナー：「帝国ホテル伝統のフルコース」

価格：17,500 円（料理代 11,880 円＜税・サービス料込＞ + チケット代 S 席 8,500 円相当商品）

内容：ニース風サラダ、コンソメスープ、海老と舌平目のグラタン“エリザベス女王風”、
帝国ホテル生まれのシャリアピンステーキ、デザート、コーヒー



※左：ランチ「伝統のローストビーフ」 右：ディナー「海老と舌平目のグラタン“エリザベス女王風”」

◎店舗情報：

帝国ホテル「トラディショナルダイニング ラ ブラスリー」

住所：東京都千代田区内幸町 1-1-1 TEL：03-3539-8073



営業時間：

（昼）11:30～14:30（L.O）閉店 15:00

（夜）17:30～21:30（L.O）閉店 22:00

中華プラン：「日比谷聘珍樓」

◎ランチ：万華響特別ランチコース

価格：9,800円（料理代5,000円＜税・サービス料込＞ + S席チケット代8,500円相当商品）

内容：叉焼入り前菜盛合わせ、エノキ茸とズワイ蟹肉のフカヒレスープ、
彩り季節野菜の炒め XO 醬とオイスターソース添え、黒酢のすぶた、
ココナツ香る蓮の葉包みチマキ、マンゴーと杏仁の二色豆腐

◎ディナー：万華響特別ディナーコース

価格：17,500円（料理代12,000円＜税・サービス料込＞ + S席チケット代8,500円相当商品）

内容：魚滑（三種海鮮の広東式刺身）、白キクラゲ、スッポン、フカヒレ入り 壺蒸しスープ
海鮮と松の実の XO 醬炒め レタス包み、二種蒸し点心、国産牛のテンジャオニューロース
キノコ入り伊府麺の炒め、Fortune Egg Tart(福至蛋達)



※左：特別ランチコース 右：特別ディナーコース（左右写真共に3人前）

◎店舗情報：

日比谷聘珍樓

住所：東京都千代田区内幸町 2-2-2 富国生命ビル 28F TEL：03-3508-0555

営業時間：

平日（昼）11:00～15:00

平日（夜）17:00～22:00

土曜日 11:00～22:00 日曜・祭日定休

