

秋宴会のご案内

稲田屋

蕎麦と酒蔵

INATAYA



虎ノ門駅 11 番出口 徒歩 2 分・霞ヶ関駅 A13 番出口 徒歩 8 分

蕎麦と酒蔵 稲田屋 霞が関コモンゲート店

電話 03-6273-3675

住所 〒100-0013

東京都千代田区霞が関 3-2-1

霞が関コモンゲート西館 2 階

営業時間 平日

11:30-14:30 (L.O. 14:00)

17:00-22:00 (L.O. 21:00)

定休日 土・日・祝

▼公式サイト



《ご注意ください》

近隣に姉妹店「個室処 稲田屋はなれ」がございます
お間違えにならないようお気をつけください

個室
確約

／ランチタイムも個室でゆったりと／

お昼の予約限定御膳

珈琲とデザートがついた予約限定ランチ。
個々に小鍋でお楽しみいただく「すき焼き膳」と、
見た目も華やかな名物「花かご御膳」。お集まり
のご用途にあわせてお選びください。

※前日迄にご予約ください(当日応相談)
※ランチタイムの席予約は承っておりません

ランチ接待にもおすすめ◎

厳選
食材

「和牛すき焼き膳」 5,000円
食後の珈琲&デザートつき



季節を感じる前菜&お造りに、メインのすき焼き。
昼のひとときに寄り添う 贅沢膳をご用意いたしました！

- 一の膳：季節の前菜三点盛り、本日の割鮮
- 二の膳：和牛すき焼き、お野菜、ごはん、椀物
- 三の膳：甘味と珈琲

「花かご御膳 ～冷・温選べる天ぷらそば」

食後の珈琲&デザートつき 3,300円



天せいろ or 天ぷら蕎麦、
当日お選びいただけます！

- 一の膳：季節の花かご
- 二の膳：本日の天ぷらと
冷・温選べるお蕎麦
- 三の膳：甘味と珈琲

※前日まで要予約(団体でのご予約はお早めをお願いいたします)
※仕入れにより内容が変わります(写真はイメージ)

「実くみのり」

料理のみ 四、五〇〇円

- 一の器 秋の前菜盛り合わせ
- 二の器 豊洲直送 本日の割鮮
- 三の器 秋鮭の西京焼き
鳥取県産
- 四の器 匠の大山鶏と
秋野菜の炊き合わせ
- 五の器 本日の止肴
- 六の器 冷かけ小椀蕎麦

接待に最適

「匠くたくみ」

料理のみ 六、五〇〇円

- 一の器 秋の前菜盛り合わせ
豊洲直送
- 二の器 本日の厳選割鮮 三品
- 三の器 銀鱈の西京焼き
- 四の器 鴨と秋茄子の
東寺揚げ
- 五の器 本日の止肴
- 六の器 冷かけ小椀蕎麦



特別飲み放題付き

込々五、五〇〇円プラン

飲み放題ライトプラン+ビール・吟醸酒付き

込々五、五〇〇円

- 一の器 季節の前菜盛り合わせ
- 二の器 豊洲直送 本日の割鮮
- 三の器 旬の焼物
- 四の器 料理長おすすめ逸品
- 五の器 冷かけ小椀蕎麦



※飲み放題プラン

コースご予約時のみご利用可能◎
二時間制 二、五〇〇円
(三〇分前ラストオーダー)

酒蔵「稲田本店」直送
日本酒、焼酎、果実酒
全九品が飲み放題！

【日本酒】 蔵元直送

- 純米吟醸「稲田姫」
- 良燗純米「いなたひめ」
- 純米酒「トップ水雷」
- 本醸造大辛口「伯者の稲魂」
- ◆純米酒使用「SAKE DOG」
- ◆本醸造酒使用「辛口ハイボール」



【本格焼酎】 蔵元直送

- 芋焼酎「なまけ者になりなさい」
- 麦焼酎「あわてずにゆっくりやれ」
- 蕎麦焼酎「がんばるなかれ」

【果実酒】 蔵元直送

- 純米梅酒「百花の魁」
- 梨酒「二〇世紀梨のお酒」

【その他】

- 名物「そば屋ハイボール」
- サワー・酎ハイ
- カクテル・ワイン(赤白)
- ソフトドリンク 各種

吟醸酒・ビール無し

※飲み放題ライトプラン

二時間制 二、〇〇〇円

純米吟醸酒と梨酒、ビールはありませんが、
日本酒二種(本醸造・純米酒)、本格焼酎三種、
純米梅酒と、その他お酒は全て飲み放題！

飲み放題延長 (三〇分) 十八〇〇円



【追加オプション】

ミニこも樽

日本酒代のみ頂戴します。
飲み放題プラン利用時は
料金内《無料》です！
※数量限定／予約推奨

- 飲み放題はコースご予約時のみ利用可能です
- 仕入れにより内容が変わることがございます
- アレルギー食材等ご予約時にお申し出ください
- 表示価格は税込です ■写真はイメージです
- キャンセル料は次の通り申し受けます

・前日…料理代金の五〇％
・当日…料理代金の一〇〇％