

「桜鯛と湯葉のしゃぶしゃぶ」を中心とした春の宴会コース

花梨

—かりん—

2名様より **6,500円**

額面豆腐・とろ湯葉菜の花添え・茶碗蒸し
湯葉豆腐とたぐり湯葉のお造り・えびごつみ
生野田菜・湯葉揚げ・桜鯛と湯葉のしゃぶしゃぶ
鯖の玉ねぎ味噌焼き・湯葉吸物
あさりと山菜の炊き込み御飯・香の物・デザート

飲み放題付き

飲み放題
—2時間付き—
(30分前ラストオーダー)

梅の花

歓送迎会におすすめのコースをご用意しました。

春の歓送迎会

期間限定 2025年3月1日 ▶ 2025年4月30日

春告草

—はるつげぐさ—

2名様より **8,500円**

「黒毛和牛と湯葉のしゃぶしゃぶ」とお造りや天婦羅が付いたおススメのコース

飲み放題付き

額面豆腐・とろ湯葉菜の花添え・茶碗蒸し
お造り二種・えびごつみ
大海老と豆腐真丈の天婦羅と彩り湯葉揚げ
黒毛和牛と湯葉のしゃぶしゃぶ・鯖の玉ねぎ味噌焼き
湯葉吸物・あさりと山菜の炊き込み御飯・香の物
デザート

ご予約・お問合せは裏面に記載の店舗へお願いします。

※金額はすべて税込価格です。※写真はすべてイメージです。※一部食材の廃売や欠品にせし、料理の変更を行う場合もございます。
※歓送迎会コースはループ全席でのご利用とさせていただきます。※飲み放題は30分前にラストオーダーに付きます。ドリンクの内容は店舗までお問合せください。

ご注文を受けてからお作りします。事前のご予約がおすすめです!

映画
「花まんま」
コラボ企画

〈期間限定〉2025年
3月10日～4月下旬頃

「花まんま」弁当 2,800円

©2025「花まんま」制作委員会

※特別なお弁当のため、各店数量限定となります。

上段: 駿河湾産桜海老 あさりと山菜の炊き込み御飯
駿河湾産しらすのちらし壽司・胡麻豆腐 菜の花添え
〈甘味〉もちもち饅頭 寿ソース

下段: 始真丈の五色あられ揚げ・鰯の西京焼き
生鮎田楽(柚子味噌・木の芽味噌)・ひと口とうふしゅうまい
合鴨コース煮・豆乳入り だし巻き玉子・湯葉佃煮
紅白なます いくら添え・焼き手毬湯葉・信田巻き・煮物
さつまいも蜜煮・花巻・スナックエンドウ

2025年4月25日(金)公開

出演: 藤本美貴 石村陽祐
製作: 梅の花映画「花まんま」
【文芸文庫】
監修: 成田有
企画協力: 文芸春秋



花まんま
梅の花映画



ご卒業やご入学、春のお集まりに。

身近な方々のお集まりや、
各種お祝い、ご法事などに
おすすめの梅の花の
お持ち帰り弁当。

華^{ハナ}弁当
2,300円

つぼみ弁当
1,680円

お子様弁当
1,300円

お祝い弁当
縁^縁
3,300円

懐石弁当
4,300円

「つぼみ」「華」「懐石」弁当の御飯は季節によって変わります。

※写真はすべてイメージです。※季節や仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。※金額はすべて税込価格です。※アレルギーに関しては、直接店舗までお問合せください。
※お渡しまでにお時間をいただく場合がございます。お早めにご注文ください。

お得なクーポンは
梅の花公式アプリで配信中!

無料

うめのあぷり



ご登録がまだの方はぜひ!
ポイントが貯まる / WEB予約機能あり
お得な情報・最新情報をいち早くお知らせ!

ご予約・お問合せ

梅の花 小牧店

〒485-0021 愛知県小牧市中央4丁目177

TEL 0568-74-0055

FAX 0568-74-0056

梅の花HP

その他メニュー
はこちら!

