和食処 なごみ

ご接待や特別なご会食の御席にもふさわしい、会席料理をお楽しみいただけます。

冬の宴会プラン

2026.12.1(火)～2027.2.28(日)

キャンセル料は3日前で100%となります

Reserve 予約制 3日前



― 冬の味覚 ― 美食宴会

前菜	胡麻豆腐　蟹　ほうれん草　山葵　美味出汁 鮫鰈共和え　白髪葱 河豚皮ゼリー寄せ　紅葉卸　万能葱
造り	平目重ね造り　鮪平造り　寒鰆レモン〆　あしらい一式
凌ぎ	サーモン　槍烏賊　酢取生姜
煮物	寒鰤大根煮　ブリ　大根　花人参　絹さや　針柚子
揚物	蓮根海老真丈挟み揚げ　河豚利休揚げ　茄子　青唐　塩　レモン
鍋物	青森県産八甲田牛すき焼き陶板
食事	蕎おろし蕎麦　貝割れ
水菓子	苺アイスクリーム　栗ようかん

お料理｜大人お一人様

6,500円 ＋ Choice 飲み放題プラン 120分

※仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます。

― 冬の味覚 ― 贅沢宴会



前菜	胡麻豆腐　蟹　ほうれん草　山葵　美味出汁 鮫鰈共和え　白髪葱 鴨ロース煮　春菊浸し　焼葱　ブロッコリースプラウト
造り	平目重ね造り 鮪平造り 寒鰆レモン〆 あしらい一式
凌ぎ	本鮪中とろ　北寄貝
焼物	鮑磯焼　肝ソース
煮物	助子花煮　海老芋　椎茸旨煮　花人参　絹さや
揚物	白子天婦羅　海老紫蘇巻き揚げ　茄子　大根生姜卸し　天出汁
鍋物	青森県産八甲田牛すき焼き陶板
汁物	鰊蕎麦　万能葱　黒バラ海苔
水菓子	クレームブリュレ　苺

お料理｜大人お一人様

8,000円 ＋ Choice 飲み放題プラン 120分

※仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます。



― 冬の味覚 ― 満喫宴会

小鉢	玉子豆腐　春菊浸し　京人参　しめじ
造り	平目重ね造り　鮪平造り　寒鰆レモン〆　あしらい一式
凌ぎ	蟹押し寿司　ズワイ正肉　錦糸玉子　味付椎茸 いくら　酢取生姜
蒸鉢	赤魚の蕪ら蒸し　柚子餡　木耳　人参　青銀杏
焼物	鰆の田楽焼き　丸十蜜煮　酢取蓮根　牛蒡土佐塗し
煮物	豚の角煮　鼈甲煮かけ　里芋白煮　椎茸 寒ほうれん草　梅麸
揚物	河豚唐揚げ　青唐　レモン
食事	花巻蕎麦　黒バラ海苔　万能葱
水菓子	苺アイスクリーム　苺

お料理｜大人お一人様

4,500円 ＋ Choice 飲み放題プラン 120分

※仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます。

2時間飲み放題 ドリンクプラン

All you can drink

飲み放題のラストオーダー / 15分前

お料理プランにプラスで2時間飲み放題のご宴会を
お楽しみいただけます。
単品メニューでは地酒やワインもご用意しております。



飲み放題 スタンダードプラン

お一人様 2,500円

- アサヒスーパードライ
- 麦 / 芋焼酎（水割り・ロック・炭酸割）
- ウイスキー（水割り・ロック・炭酸割）
- 赤 / 白ワイン
- 日 本 酒
- サワー各種
- 梅　酒
- ソフトドリンク各種
- ノンアルコールドリンク
  ドライゼロ / シャーリーテンプル /
  スパークリングアップル（マイルド / ドライ）

※単品メニューは別料金にて対応可能です。 ※表記する料金は全て消費税が含まれております。※仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます。

なごみ 宴会場

少人数から最大44名
個室席は最大8名

ゆったりお過ごしいただける 掘り炬燵の和室

ご接待や特別なご会食など
ご利用人数・用途に合わせた会場を
ご案内させていただきます



大広間

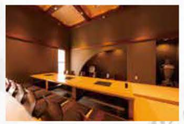
最大 44 名様まで



会社宴会、各種団体など
大人数でのご利用に最適です。

津 軽

最大 14 名様まで



ご接待やお祝い等の
御席として最適な個室です。

八甲田／白神

最大 8 名様まで



少人数のご会食に
おすすめの個室です。

半個室

2～4名様



少人数に最適な半個室です。

※会場レイアウトは一例となります。※ランチタイムはご予約がある日に限り、営業しております。※事前のご予約をおすすめしております。

Lunch ランチ 完全予約制　営業時間 / 11:30～14:30　ラストオーダー / 14:00

Dinner ディナー 毎日営業　営業時間 / 17:30～21:00　予約不要です

お祝い膳プラン・法要プランは別紙でご案内しておりますのでお気軽にお問合せください。