



小牧、市民四季の森公園近くにある「木木の釜座」。  
木の温もりを感じながら本格鉄板料理を  
ご堪能いただけます。

# 木木の釜座



店主がホテル時代に培った本格鉄板焼きを肩肘張らず、気軽に楽しんで頂きたい。  
そんな想いから一品一品の料理に心を込め、丁寧に手作りにしています。  
ホッと息を抜いてゆったりと過ごせる、木木の空間をお楽しみ下さい。

TEL. 0568-55-7320

- [店舗情報] 〒485-0802 愛知県小牧市大草5801-2
- [営業時間] ランチ 11:30~14:15 (L.O.13:45)  
ディナー 18:00~22:00 ※完全予約制
- [定休日] 月曜日・第1火曜日
- [アクセス] 名鉄小牧線「楽田駅」から車で12分



Access GoogleMAP



ディナー限定

## ディナーコースペアチケット ノンアルコールスパークリングワイン1本付



[返礼品番号] 075K01

[内容量] ディナーコース券 (ペアチケット)  
ノンアルコールスパークリングワイン1本付き

[説明] A5 ランクの飛騨牛を使用したディナーコースです。  
前菜から始まり、お魚料理、飛騨牛のステーキ (ご飯、味噌汁、漬物、焼き野菜)、デザート、ドリンクになります。当店は、全て個室になっております。ぜひ、素敵で特別な1日をお過ごしください。  
ノンアルコールワイン Celeble[セレブレ]はお店にて、白、ロゼ、ドライからお好きな種類をお選びいただけます。



ランチ限定

## 飛騨牛 A5 ランクサーロイン ペアチケット (お二人で 200g)



[返礼品番号] 075K04

[内容量] ランチ限定 飛騨牛 A5 ランク  
サーロインペアチケット (お二人で 200g) ×1 個

[説明] ランチ限定になります。  
A5 ランクの飛騨牛 サーロインを使用したペアセットです。  
お二人で 200g です。  
前菜、サラダ、ご飯、味噌汁、漬物、デザート、ドリンク付きになります。  
ぜひ、素敵で特別なランチをご堪能ください。