

新免館

要予約 前日まで

《一月 会席料理御献立》 二名様より

南部鉄鍋で焚き上げる贅沢鯛飯お茶漬

昆布出しでふっくら焚き上げた鯛御飯に、まぐろ節をたっぷり使用した一番出しでいただく鯛茶漬

集い

先付け(小鉢一種)胡麻豆腐、造り(季節物二種)、
焼物(鰯照焼き)、油物(ズワイ蟹と季節野菜の天婦羅)、温物(海老茅茶碗蒸し)、
食事(鯛飯お茶漬)、香物、デザート(オレンジ キウイ味醂ゼリー掛け)

※ご法要の場合 お食事は、ちりめん山椒御飯・未出しへ

葵

先付け(小鉢三種)、お椀(焼き甘鯛 蕪)、造り(季節物三種盛り)、
焼物(和牛サーロインと新筍の挟み焼き)、油物(河豚唐揚げ)、
温物(鰯大根白味噌仕立て、食事(鯛飯お茶漬)、香物、
デザート(オレンジ キウイ 苺 味醂ゼリー掛け)

四、二九〇円

六、〇五〇円

※プラス1,100円で温物をふぐ鍋1人鍋に変更可能

※食材の入荷により内容が一部変更になる場合がございます
※表示料金は税込となります

飲み放題ドリンク 九〇分 四名様

お得プラン 一、七六〇円

ビール(お一人様1本のみ)、ワイン(赤、白)、オレンジジュース、
ウーロン茶、酎ハイ、ウイスキー(ハイボール)、焼酎(茅、麦)

お手頃プラン 一、九八〇円

ビール、焼酎(茅、麦)、ワイン(赤、白)、オレンジジュース、ウーロン茶、
酎ハイ、ウイスキー(ハイボール)

※日本酒 飲み放題 + 三三〇円

