

料理長
おすすめ

「新免館 ふぐコース」

確かな技術が導く、絶品の味覚
ぜひ一度ご賞味ください

(一社) 全日本ふぐ協会 ふぐマイスター



新免館 料理長
徳永 祐樹

「牡丹」 ぼたん 9,000円 (税込9,900円)

先付（フグの子糠漬け・三河ぬた和え・遠江あん肝ポン酢）、造り（てっさ盛り・炙りふぐ刺・湯引き）、唐揚げ、白子入り茶碗蒸し、てっちり、雑炊、デザート



「椿」 つばき 8,000円 (税込8,800円)

先付（湯引き）、造り（てっさ盛り）、白子入り茶碗蒸し、てっちり、雑炊、デザート



「山茶花」 さざんか 7,000円 (税込7,700円)

先付（湯引き）、唐揚げ、てっちり、雑炊、デザート



ひれ酒 900円 (税込990円) 御用意しております
2名様 前日からのご予約（土日祝挟む場合、2日前）

ご予約 お問い合わせは・・・

新免館（豊中市本町3-1-16）TEL 06-6849-3051
11:30～14:00 / 17:30～20:00 木曜定休日