

《三月 会席料理御献立》 二名様より

集い

先付け(小鉢一種)胡麻豆腐、造り(季節物二種)、  
焼物(和牛肩ロース葱巻き)、油物(白魚と桜海老のかき揚げ)、温物(若竹煮 海老黄身煮)、  
食事(鯛御飯)、留碗(赤出し)、香物、デザート(オレンジ キウイ味醂ゼリー掛け)

葵

四、二九〇円

先付け(小鉢三種)、お碗(蛤 海老つみれ)、造り(季節物三種盛り)、  
焼物(和牛サーロインとズッキーニ)、油物(筍と貝柱のはさみ揚げ)、  
温物(鯖昆布締若布餡掛け)、食事(鯛御飯)、留碗(赤出し)、香物、  
デザート(オレンジ キウイ 苺 味醂ゼリー掛け)

五、五〇〇円

※プラス1,100円 で温物を 鯛桜香しやぶしやぶし人鍋に 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(お一人様一本のみ)、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(芋、麦)

お手頃プラン 一、九八〇円

ビール、焼酎(芋、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)

