

《四月 会席料理御献立》 二名様より

集い

先付け(帆立真丈玉子寄せ)、造り(季節物二種)、
焼物(鱒菜種焼き)、油物(筍貝柱はさみ揚げ)、温物(うぐいす饅頭)、
食事(鯛御飯)、留碗(赤出し)、香物、デザート(オレンジ キウイ味酩ゼリー掛け)

葵

先付け(小鉢三種)、お碗(春彩真丈)、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(穴子アスパラ巻き)、
温物(甘鯛道明寺蒸し)、食事(鯛御飯)、留碗(赤出し)、香物、
デザート(オレンジ キウイ 苺 味酩ゼリー掛け)

四、二九〇円

五、五〇〇円

※ プラス1,100円 で温物を 鯛桜香しやぶしやぶ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
※表示料金は税込みとなります

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1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(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)

※日本酒 飲み放題 + 三三〇円

