

《七月 会席料理御献立》

二名様より

集い

先付け(小鉢一種)、造り(季節物二種)、  
焼物(スズキ柚香焼き)、油物(間八紫蘇梅肉揚げ)、温物(蓮根まんじゅう 焼茄子)、  
食事(じゃこ山椒御飯)、留碗(赤出し)、香物(べつたら漬け)、デザート(白桃蜜煮白ワインゼリー掛け)

葵

四、二九〇円

先付け(小鉢三種)、お椀(湯葉寄せ豆腐)、造り(季節物三種盛り)、  
焼物(鴨ロースくわ焼き)、油物(鰹の天婦羅)、  
温物(賀茂茄子 穴子 玉子)、食事(茗荷御飯)、留碗(赤出し)、香物(べつたら漬け)、  
デザート(白桃蜜煮 キウイ 白ワインゼリー掛け)

五、五〇〇円

※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)

