

《九月 会席料理御献立》

二名様より

集い

先付け(小鉢一種)、造り(季節物二種盛り)、焼物(鰯西京焼きいちじく田楽)、油物(鰹磯辺揚げ)、温物(南瓜まんじゅう 南瓜チップ)、食事(じゃこ山椒御飯)、留椀(赤出し)、香物、デザート(梨 白ワイン風味ゼリー掛け)

葵

四、二九〇円

先付け(小鉢三種)、お椀(萩寄せ柚子炙り名残鰹)、造り(季節物三種盛り)、焼物(和牛くわ焼き風)、油物(天婦羅(海老 白身 いちじく ししとう)、温物(帆立真丈 秋鮭 きのこ餡かけ)、食事(五目御飯)、留椀(赤出し)、香物、デザート(梨 キウイ 白ワイン風味ゼリー掛け)

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)

※日本酒 飲み放題 + 三三〇円

