新免館

《十月　会席料理御献立》

二名様より

要予約　二日前まで

6名様以上
予約特典

お祝い事ーーーーお凌ぎで赤飯サービス

ご法要　ーーーーソフトドリンク一杯サービス

南部鉄釜で炊きたて御飯　直火の旨味をその場で

集い

先付け（小鉢三種）、造り（季節物二種）、
焼物（合鴨の炙りズッキーニ重ね盛り）、油物（ウスバハギ唐揚げ）、温物（鯛蕪蒸し）、
松茸御飯、赤出し、本日の香物（二種）、デザート（洋梨コンポートゼリー掛け）

四，二九〇円

葵

前菜盛合せ、　お椀（野菜五色真丈、炙り鯛他）、造り（戻り鰹焼霜、平目、いか）、
変鉢（和牛ロース、焼舞茸）、油物（カサゴ変り揚げみぞれ酢）、
温物（甘鯛昆布蒸し　海老芋）、松茸御飯、赤出し、本日の香物（二種）、
デザート（洋梨コンポートゼリー掛け、ルビーグレープフルーツ）

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

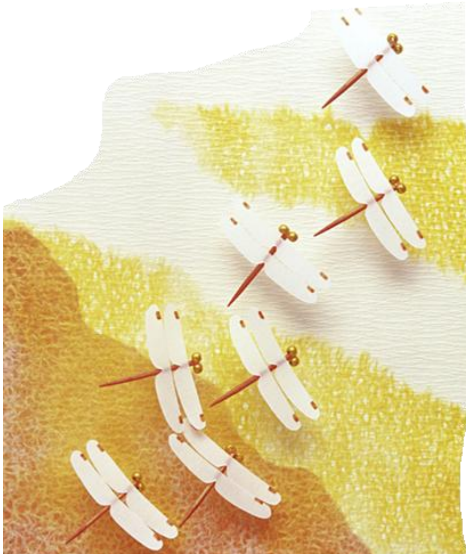
飲み放題ドリンク　九〇分　四名様～

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　＋　三三0円