

# ご宴会お献立

五、四〇〇〇円(税込)

前菜  
・季節野菜のお浸し  
・胡麻豆腐、いくら、山葵、旨出汁、紫芽  
・牡蠣のオイル漬け、イタパセ、針唐辛子  
刺身  
鮪、帆立、牡丹海老、妻色々、赤とさか  
銘々鍋  
牛スジとろとろ豆腐豆乳鍋、白菜、温泉卵、春菊、葱  
揚物  
鮭のフライ、レモン、タルタルソース  
サラダ  
キャベツ、トマト、貝割れ  
食事  
きのこ釜めし、秋田名物稲庭饅頭、香の物  
デザート  
南瓜のアイスクリーム、小豆、白玉、生クリーム、ミント

四、三二〇〇円(税込)

前菜  
・季節野菜のお浸し  
・胡麻豆腐、山葵、旨出汁、紫芽  
・牡蠣のオイル漬け、イタパセ、針唐辛子  
刺身  
鮪、帆立、妻色々、赤とさか  
銘々鍋  
牛スジとろとろ豆腐豆乳鍋、白菜、温泉卵、春菊、葱  
揚物  
鮭のフライ、レモン、タルタルソース  
サラダ  
キャベツ、トマト、貝割れ  
食事  
きのこ釜めし、香の物  
デザート  
南瓜のアイスクリーム、小豆、白玉、生クリーム、ミント

\*貸切部屋の場合は10%の席料を頂きます 尚、九名様以上は貸切対象となります

\*献立は材料の都合により多少変更がある場合があります

\*指定の釜めしを変更する場合はお値段が追加になります