

## ご宴会お献立

四、三二〇円 (税込)

### 前菜

- ・タコのマリネ、胡瓜、玉葱、トマト、ヤングコーン、イタパセ
- ・冷やし茶わん蒸し、蓴菜、サーモン、ジュレ、デイル
- ・帆立貝のねた和え、いんげん、紅蓼
- ・季節の野菜お浸し

刺身 土佐風鰹たたき、卸しポン酢、葱、貝割れ、茗荷

冷やし煮物 海老、冬瓜、茄子、南瓜、オクラ、ジュレ

揚物 天然稚鮎揚げ、レモン

彩サラダ (サニーレタス、水菜、彩パプリカ、ベビーリーフ)

食事 山菜釜めし、香の物

デザート 抹茶のパンナコッタ、小豆、生クリーム、ミント

五、四〇〇円 (税込)

前菜 ・タコのマリネ、胡瓜、玉葱、トマト、ヤングコーン、イタパセ

- ・冷やし茶わん蒸し、蓴菜、サーモン、ジュレ、デイル

- ・帆立貝のねた和え、いんげん、紅蓼

- ・季節の野菜お浸し

椀物 沢煮椀 (豚背脂、人参、筍、牛蒡、椎茸、絹さや、三つ葉)

刺身 土佐風鰹たたき、卸しポン酢、葱、貝割れ、茗荷

冷やし煮物 海老、湯葉、冬瓜、茄子、南瓜、玉蜀黍、オクラ、ジュレ

揚物 天然稚鮎揚げ、レモン

彩サラダ (サニーレタス、水菜、彩パプリカ、ベビーリーフ)

食事 山菜釜めし、香の物

デザート 抹茶のパンナコッタ、小豆、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