

# ご宴会お献立

四、三二〇円 (税込)

前菜 ・なめこおろし和え 鯛身欠き身、菊花、青菜、そば汁

・牡蠣のオイル漬 ローズマリー

・蓮根の南蛮漬 イタリアンパセリ

刺身 かんばらの刺身 妻色々、酢橘、寄り人参

煮物 秋刀魚の有馬煮、さらし葱、生姜の佃煮、青菜

揚物 鮭のフライ、レモン、タルタルソース、トマト

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 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、生クリーム、ミント

五、四〇〇円 (税込)

前菜 ・なめこおろし和え 鯛身欠き身、菊花、青菜、そば汁

・牡蠣のオイル漬 ローズマリー

・蓮根の南蛮漬 イタリアンパセリ

椀物 松茸、鰹、焼き茄子、かぼす

刺身 かんばらの刺身 妻色々、酢橘、寄り人参

煮物 秋刀魚の有馬煮、さらし葱、生姜の佃煮、青菜

揚物 鮭のフライ、レモン、タルタルソース、トマト

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 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、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。ご了承ください

\*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