

ご法要お献立

四、三二〇円 (税込)

前菜 ・ 馬鈴薯明太マヨツナ和え、 デイル ・ 季節野菜お浸し

・ 鮫鱈肝蒸し、 若芽、 葱、 紅葉おろし、 ポン酢・ 合鴨ロース

刺身 鮪、 サーモン、 妻色々

銘々鍋 トマト鍋、 豚コマ、 浅蛸、 ブロッコリー、 玉葱、 もやし

ベーコン、 ナチュラルチーズ

揚物 牡蠣フライ、 タルタルサラダ、 キャベツ、 レモン、 辛子

食事 山菜釜めし、 津久井地粉小うどん、 香の物

デザート 季節の物

五、四〇〇円 (税込)

前菜 ・ 馬鈴薯明太マヨツナ和え、 デイル ・ 季節野菜お浸し

・ 鮫鱈肝蒸し、 若芽、 葱、 紅葉おろし、 ポン酢・ 合鴨ロース

刺身 鮪、 サーモン、 帆立貝柱、 妻色々

銘々鍋 トマト鍋、 豚コマ、 浅蛸、 ブロッコリー、 玉葱、 もやし

ベーコン、 ナチュラルチーズ

揚物 牡蠣フライ、 タルタルサラダ、 キャベツ、 レモン、 辛子

強肴 鮎の甘露煮、 栗の渋皮煮

食事 山菜釜めし、 津久井地粉小うどん、 香の物

デザート 季節の物

* 貸切部屋の場合は10%の席料を頂きます

* 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