

卓上盛オードブル (5~10名様) お料理内容一例

(4,200円)	(5,200円)	(6,200円)	(7,200円)
巻き寿司 ハムサラダ 焼き豚の盛り合わせ 鶏肉の照り焼き 彩豆腐の甘酢あん 赤魚の塩麴焼き 海老フライ 鶏唐なんばん  白身魚中華風	お寿司盛合せ お刺身盛り合わせ サーモンの燻製 ポークジンジャー 赤魚の塩麴焼き 季節の小鉢 小河豚の天婦羅 若鶏ステーキ 牡蠣グラタン  魚介の泡雪法楽焼き  デザート	お寿司盛合せ 刺身盛合わせ サーモン燻製 牛ステーキ 季節の小鉢 小河豚の天婦羅 彩チキン 有頭海老の香り焼き 赤魚の塩麴焼き  舌平目クリーム煮  デザート	お寿司盛合せ 刺身盛合わせ 海老とウニのテリーヌ 炙り豚の盛り合わせ 季節の小鉢 ラムのロースト 有頭海老の香り焼き 鯛の柚庵焼き 魚介の泡雪法楽焼き  牛肉の柔らか煮 そば デザート

2018・19 冬 (宴会) 会席お料理内容一例

(4,200円)	(5,200円)	(6,200円)	(7,200円)
季節の逸品  季節のお刺身 牛スジの味噌煮込み 魚介の泡雪法楽焼き  小河豚の天婦羅  焼き豚飯 椀物 香の物 甘味	季節の逸品  季節のお刺身 寄せ鍋 魚介の泡雪法楽焼き  小河豚の天婦羅 蟹の酢物 焼き豚飯 椀物 香の物 甘味	前菜三種盛 季節のお刺身 ブリしゃぶ 魚介の泡雪法楽焼き  小河豚の天婦羅 蟹の酢物 寿司 椀物  甘味	前菜三種盛 季節のお刺身 ブリしゃぶ 伊予牛ステーキ  小河豚の天婦羅 蟹の酢物 寿司 椀物  甘味

※材料の仕入れ状況により変更させて頂く場合がございます。

(飲み放題付単価 税サ込み)