

春の宴会コース



4000円コース(税別)
 前菜3種盛
 新ごぼうのポタージュ
 マグロのカルパッチョ春仕立
 タコつみれトマト鍋
 鯖の味噌マヨネーズ焼き
 国産牛と淡路島玉葱のステーキ
 XO 醬ソース
 落の搭味噌の焼きむすび茶漬け
 苺のティラミス

※料理はすべてお一人様一品ずつお出しします



← 3000円コース(税別)

前菜3種
 新ごぼうのポタージュ
 マグロのカルパッチョ
 タコつみれトマト鍋
 甘鯛うろこバリバリ揚げ浅利バターソース
 落の搭味噌の焼きむすび茶漬け
 桜シフォンケーキとジェラート



5000円コース(税別) →

前菜5種
 新ごぼうのポタージュ
 お刺身盛り合わせ3種
 タコつみれトマト鍋
 鯖パン粉焼き浅利バターソース
 牛サーロイン桜そば箸盛り山葵あん
 落の搭味噌の焼きむすび茶漬け
 自家製デザート盛り合わせ



2名様よりご予約にて承ります

64-3200まで