

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
桜鯛のカルパッチョ 苺ソース
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
桜鯛のカルパッチョ 苺ソース
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 笹盛り 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