冬の味覚 コース

飲み放題付

七、〇〇〇円

〈お料理七品・税込〉

◆豪華 山海鍋
◆名物 鰹 藁焼き
ほか

先附 名物 鰹 藁焼き
逸品 季節の茶碗蒸し
［十一月］蒸し鮑 ［十二月］あん肝
［一月］鱈白子 ［二月］蟹
造里 季節の鮮魚 三種盛り合わせ
揚物 冬の味覚揚げ
［十一月・十二月］鮫鰊唐揚げと牡蠣フライ
［一月］蟹と河豚の天布羅 ［二月］鱈白子と海老の天布羅
鍋 豪華 山海鍋
◆蟹◆海老◆鱈◆牡蠣◆鯛◆鮭◆いか◆鶏肉◆鶏団子 など
食事 雑炊・香の物
甘味 季節のアイス

極上海鮮鍋 コース

飲み放題付

八、五〇〇円

〈お料理八品・税込〉

◆極上 海鮮寄せ鍋
◆金目鯛 柚香焼き
ほか

先附 鱈白子と鮫肝のぽん酢和え
御椀 季節の御椀
［十一月］クエと舞茸
［一月］百合根饅頭のズワイ蟹摺り流し ［二月］海老真丈と菜の花
［十二月］蟹真丈と京菜
逸品 名物 鰹 藁焼き
焼物 金目鯛 柚香焼き・合鴨の下仁田葱巻き
造里 季節の鮮魚 三種盛り合わせ
鍋 極上 海鮮寄せ鍋
◆蟹◆海老◆鮫鰊◆鱈◆鱈白子◆牡蠣◆鯛◆鮭◆蛤 など
食事 雑炊・香の物
甘味 季節のアイス

贅の極 コース

飲み放題付 一〇、〇〇〇円

〈お料理八品・税込〉

- 生 鮟鱇鍋
- 本日のいち押し鮮魚 ほか

先附 名物 鰹 藁焼き

焼物 蟹味噌 甲羅焼き

御椀 甘鯛の御椀

造里 季節の鮮魚 三種盛り合わせ

鮮魚 **本日のいち押し鮮魚**（一種）

お好みの調理法でご提供【刺・焼・揚・煮】

◉ご宴会の最初に、
当日さばく魚を一本まるごと披露します

鍋 生鮟鱇鍋 肝煎り味噌仕立て

食事 雑炊・香の物・
お供三種（牛しぐれ煮・炙り明太子・ちりめん山椒）

甘味 季節のアイス

飲み放題

二時間制

日本酒

生ビール
ハイボール
サワー
焼酎
ワイン
果実酒
ソフトドリンク

厳選三銘柄

岩手 **あさ開** 純米大辛口 **水神**

宮城 **浦霞** 特別純米酒 **生一本**

新潟 **八海山** 特別本醸造