

料理長 フリードリンク付き おすすめプラン

令和2年 9/15(火)~10/31(土)

国産米使用・仕入れ状況に内容が異なります

お一人様 **7,000円** (税込)

秋の前菜盛り合わせ

- ・菊菜と占地の和え物・鮭のイクラの雲和え
- ・善光寺里芋・福味鶏とリンゴの鉄焼き
- ・茶筌茄子栗煎餅

御造り(本マグロ・平目)

- きのこ蟹のグリパーミ
- 和牛ステーキ

秋野菜のグリエ添え(生山葵)

- 東寺蒸
- 牡蠣ご飯・赤だし
- ガトーショコラ



秋の会席 **Aプラン** お一人様 **¥4,700** (税込)

※瓶ビールの場合は¥4,500(税込)

しゃぶしゃぶポークと茸のサラダ仕立て、造り(太刀魚・鮪)

寿司(秋刀魚押し寿司・イカ明太)、鮭のカルトッチョ(南瓜・えのき・トマト)

木耳と玉子の中華炒め、豚肉と香草パン粉焼き、冷製きつねうどん、フルーツ

秋の会席 **Bプラン** お一人様 **¥5,200** (税込)

※瓶ビールの場合は¥5,000(税込)

柿の海老の和え物、チキンと秋野菜の中華前菜、造り(鮪・秋刀魚)

寿司(サーモンロール・タコ)、油物(なすトンバラ・おかき揚げ・無花果)

カラスガレイ西京焼き・焼き栗、牛ロースのグラチネ・オニオンソース

鯉蕎麦、フルール・プチケーキ



秋の会席プラン

飲み放題 メニュー

生ビール・日本酒・焼酎・ワイン・梅酒またはハイボール
・ウーロン茶・ノンアルコールビール

通常

2時間2,000円(税別) / 瓶ビール・日本酒・ウーロン茶・焼酎・ノンアルコールビール

2時間2,300円(税別) / 上記より瓶ビールが生ビールに変更になります

プランのご利用、及び飲み放題は2時間とさせていただきます / プランの他にもご予算に応じてご相談承ります
コロナウイルス対応として、個人盛り料理とさせていただきます



広い会場と完全個室を
御用意しております
又、卓上透明パーティションを完備
安心してお食事、ご歓談を
お楽しみください