

# 鯛づくし会席 5,500円 (税別)



瀬戸内海産天然鯛使用

お祝いの席

料理長 長野稔晴自信作

いつもとは  
変わった  
お料理で

日本酒好きの方  
お魚好きの方

- 食前酒 鯛かぶとの骨酒
- 先付 桜豆腐 生雲丹 美味出心
- 造り 鯛と他二品
- 焚合せ 鯛と真子 春野菜 木の芽
- 小鍋 鯛しゃぶしゃぶ 春野菜
- 油物 鯛の鳴戸巻 春野菜 梅花五色あられ
- 焼き 鯛の桜蕎麦 小鯛と魚介のちらし寿司
- 水物 季節のフルーツ
- 甘味 三ツ鯛焼き ※その日の都合により  
コブ鯛、こじょう鯛等に  
変更になる場合もございます

飲み放題 (3時間)  
(ビール・焼酎・日本酒・冷酒  
ウーロン茶・ノンアルコール)

宮下酒造『極聖』で用意

飲み放題感謝価格  
1,500円 (税別)



個室で3時間  
ご予約ください

感謝の  
気持ちを  
込めて

# 15周年記念メニュー



ワインに合うお料理で  
お食事会

お孫さん・お子さん  
のお祝いの席に

ボリュームあります  
ステーキ300g

シェフ 小田貴士おすすめです

## ステーキコース 4,950円 (税別)

- アミューズ
- 本日のスープ
- ステーキ盛合せ 和風ソース  
(牛ファイレ700g・牛ロース700g・豚ロース700g)
- サラダ
- パンorライス
- デザート



ご家族で...  
お友達同士で...  
ご予約いただけます

### 肉専用黒ワイン Carnivor

別途承ります ご相談ください  
・パースデーケーキ  
・花束

2017年7月に15年を迎えます  
これからも皆様に愛される施設として  
スタッフ一同おもてなしをして参ります



### ボトルプレゼント



アルコール飲まれない方には  
ジンジャーエールサービス

期間...2017年3月1日~5月31日 6月からは新企画をご用意させていただきます 乞うご期待くださいませ