



ご宴会 ご案内・秋

手 稲 本 町 二 条 三 丁 目 8 - 1 8

営業時間 16:30~23:00

☎011-685-2136

休日 日(他GW・お盆・年末年始など数日休ませていただいております。)月曜日が祝日の場合日曜営業月曜休業

飲み放題付コース

6,600 円税込

120 分飲み放題付コース

・前菜

色々キノコのおろし合え

紅はるかのスープ

牛たたき味葱添え 等

・お造り 3 点盛

本まぐろ・青ぞい・かんぱち等

本日のおすすめを 3 品

・焼き物 2 品

さんま照り焼き焼

鶏ゆず胡椒焼き 等

・揚げ物

しらうお三つ葉かき揚げ又は

秋野菜天ぷら盛合せ

・煮物

自家製海鮮しゅうまい等

・握り寿司

・甘えび・サーモン・細巻等

・お椀

・自家製クリームチーズアイス

秋の味覚・さんま・たち・きのこ他を取り入れ季節感を意識しながらお作りしますが入荷できない日もございますのでご希望がありましたらご確認くださいませようお願いいたします。

税込み 10%表示

飲み放題

7,700 円もございます。

8,800 円税込

120 分飲み放題付コース

・前菜

落葉おろし

さんま葱みそ巻き焼

大浜都力ボチャのスープ 等 3 品

・お造り 4 点盛

松川がれい 本まぐろ等 活あわび

活だこ等 4 品

・焼き物

牛サガリ ツブ舞茸バター

焼銀杏 等 3 品

・揚げ物

真だちと野菜天ぷら等

・煮物

秋の

炊き合わせ

・握り寿司 3 貫

平目 ぼたんえび ホタテ等

・お椀

・季節のシャーベット等

・コースは 2 名様より 30 名様迄。

・仕入れにより内容が異なる場合がございます。

飲み放題のドリンクは、サッポロ生ビール黒ラベル・氷彩サワーこだわりレモンサワー・濃いめのレモン・濃いめのグレープサワー 芋 黒霧島 麦焼酎

トリスハイボール・ジムビームハイボール角ハイボール。翠ジンソーダ・カクテル

梅酒・桃酒・グラスワイン・日本酒・燗/冷。地酒を除く) ソフトドリンク。

・飲み放題のラストオーダー 30 分前。

時間を延長される場合はご相談ください。

(延長はおひとり様飲み放題 60 分 1080 円 LO30 分前)

・アレルギーなど召あがれないもの

必ず召し上がりたいもの等がございます

したらあらかじめお申しつけください。

ご予約のお取消しは 2 日前までに。

・人数のご変更は前日までにお願いして

います。・当日のご変更は 14 時までの受付になります。14 時以降のご変更はお受けしておりません。ご了承ください。

会 席 コース

飲放付 6,000 円春コース



飲放付 8,000 円春コース



会席 5,500 円税込

・前菜 3 品

落葉おろし

大浜みやこ南瓜のグラタン

秋ナスのゴマダレ等 3 品

・お造り 4 点盛

本まぐろ 日高産活だこ

余市産活平目 ボタンエ

ビ等おすすめを 4 品

・焼き物 2 品

根室産秋刀魚の柚庵焼き

牛サガリ串焼き 焼銀杏等

・揚げ物

蓮根えびはさみ揚げ

等

・蒸し物

自家製かにしゅうまい

・握り寿司 3 貫 自家製

サーモン・ホタテ・甘えび等

・お椀

自家製クリームチーズアイス 等

会席 4,400 円税込ございます。

(お料理の内容は 6,000 円飲み放題を参考にしてください。)会席 6,600 円税込もございます。

会席コースに飲み放題+は

120 分+1,980 円税込

LO30 分前。

〇毛ガニ

18,000 円+税 600 g

当日の朝活毛ガニを茹でますのでご予約にて受け賜ります。



ご来道される
方へのおもて
なしにも

8,800 円税込

おもてなしコース

・前菜 3 品

落葉おろし

又は真だちぼん酢

穴子入りだし巻き玉子

ホッカイシマエビ 根室

等

・お造り 5 点盛

苫小牧松川がれい薄造り

日高活だこ 根室秋刀魚たた

き 本マグロ等 5 品

・焼き物 2 品

ラムの串焼

ホタテアスパラバター

等 2 品

・季節の天ぷら

真だちと野菜天ぷら等

・蒸し物

厚岸産牡蠣のちり蒸し

・お食事

握り寿司 3 貫

いくら・ほたて

たらばがに等