手稲本町二条三丁目８－１８
営業時間　PM4:30～PM22:45
☎011－685－2136 http://e－bansai. com
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。)月曜が祝日の場合日曜営業月曜休業

ご宴会ご案内・冬

飲み放題付鍋コース

税込 10%表示
3 月末まで

延長は 60 分 1080 円飲み放題付き。
会席コースお料理のみ 5500 円～8800 円会席コース等に飲み放題プラスは 120 分＋1980 円税込
全てＬＯ30 分前。
人数のご変更は前日まで。お取り消しは３日前までにお願いいたします。

鍋 6600 円税込コース
120 分飲み放題付
選べる鍋いずれか
○旨塩鶏生姜鍋
○ちゃんこ鍋
鶏つみれ魚の醤油仕立て
・前菜
紅はるかチーズ焼き
ローストポーク等 2 品
・お造り 3 品
本日のおすすめを 3 品
・焼き物　揚げ物
豚串
自家製春巻き等
・食事 うどんセット
(前日までのご希望で雑炊ごはん玉子三つ葉)
・アイス
ゆずシャーベット 等

鍋 8800 円税込コース
120 分飲み放題付
選べる鍋いずれか
○よせ鍋
○あんこう鍋
○鱈ちり鍋
・前菜 ラムたたき
北あかりグラタン等 2 品
・お造り 3 品
本日おすすめを 3 品
・焼き物　揚げ物
牛サガリ串
真だちと野菜の天ぷら等
・食事 うどんセット
(前日までのご希望で雑炊ごはん玉子三つ葉)
・アイス自家製クリームチーズアイス 等


旨塩鶏生姜鍋


あんこう鍋


よせ鍋

ふぐ鍋コース4名様より 8800 円税込





ふぐ鍋
前菜煮凍り
茶碗蒸し
てっさ　個別盛
ふぐ天ぷら
雑炊セット
アイス　果物

ひれ酒お一人様１杯
下関　とらふぐ

鍋のご予約受け承ります。
2 人前よりおつくり致します。



寄せ鍋　１人前 3300 円
あんこう鍋〃　2800 円
鱈たちちり鍋〃 1580 円
牡蠣キムチ鍋〃 2500 円
キンキ鍋　〃 3980 円



会席コース　120 分
飲み放題 6600 円税込

・前菜
海鮮とと彩り野菜のマリネ
翡翠茄子のゴマダレ掛け
キタアカリのムース　等
・お造り　3 点盛
本まぐろ･活〆そい･しまあじ
等本日のおすすめを 3 品
・焼き物 2 品
豚スペアリブ
鱈とキノコのホイル焼等)
・揚げ物
エビと野菜の天ぷら等
・煮物
大根牛肉のすき煮等
・お食事
握り寿司 2 貫と細巻き
サーモン･真いか等
・お椀
・アイス
あまおういちごアイス等

会席コース　120 分
飲み放題付 8800 円税込

・前菜
十勝産新ごぼうのすり流し
アボカドサーモンのサラダ
肉詰めしいたけ　等 3 品
・お造り　4 点盛
松川がれい　本まぐろ　活あわび　等　4 品
・焼き物
牛ステーキ
ホッキアスパラバター
焼銀杏　等　3 品
・揚げ物
真だちと野菜の天ぷら等
・煮物
自家製海鮮しゅうまい　等
・握り寿司 3貫
･甘えび　カンパチ　活だこ等
・お椀
アイス
マロンアイス等

会席コース
5500 円お料理のみ税込

・前菜
黒こんにゃくの田楽
･真狩産ゆり根のグラタン
噴火湾穴子の玉子焼等
3 品
・お造り 4 点盛
函館産平目･本まぐろ･しまあじ他　等 4 品
・焼き物 2 品
牛カルビ網焼き
ハラス焼き等 2 品
・揚げ物
ボタンエビと野菜天ぷら
蒸し物
茶碗蒸し　蟹の銀餡　等
・握り寿司 3 貫
甘えび
本まぐろ　サーモン　等
・お椀
･自家製クリームチーズアイスと果物等

･コースは２名様より　季節により変更もございますので、内容が変わる場合もございます。ご希望がありましたらあらかじめご確認下さい。またアレルギーなど召し上がれないものがございましたら予めお申しつけください。**飲み放題　サッポロ生ビールクラシック、サワー各種、こだわりレモンサワー･濃いめのレモンサワー･芋、麦、鏡月焼酎、･黒霧島･鍛高譚･いいちこ。ウイスキー、選べるハイボール(「トリス･ジムビーム･サントリー角　･黒梅酒･･梅酒･カクテル各種･ピーチフィズ･クーニャン等･グラスワイン･ソフトドリンク･日本酒かん/冷(地酒を除く)　ラストオーダーは 30 分前**･時間を延長される場合はご相談ください。(おひとり様飲み放題付１時間 1080 円LO 30 分前)･ご予約のご変更は前日まで。ご予約のキャンセルは３日前まで。当日のご変更はお受け出来ませんので前日までのご連絡をどうぞよろしくお願いいたします。(当日のお取り消しは飲み物分として 1000 円お引き致します。)