



ご宴会 ご案内・秋

手稲本町二条三丁目8-18
営業時間 PM4:30~AM12:00

<http://e-bansai.com>

☎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

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します。

・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。

・コースメニューは全て消費税込みの価格です。

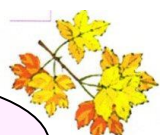
飲み放題のドリンクは、サッポビール、サワー各種、芋・麦焼酎、ウイスキー・ハイボール、梅酒・桃酒、あんず酒、グラスワイン、日本酒・ん/冷。(地酒を除く)ソフトドリンク。
・ご宴会は、2時間。(ラストオーダー 25分前になります。)

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 860円)

・ご予約のご変更はお早めに。
朝仕入日までにお願いします。

・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出来ませんのでご了承ください。

・飲み放題付きのご宴会はカードでのお支払いはお受けしておりません。ご了承下さい。



鍋のコースも
ございます♪

4,000円 飲み放題付

- ・小鉢
- ・お造り(3点盛)
- ・焼き物
さつまいもとベーコンのピザ
又は鮭ときのごオイル焼き
- ・揚げ物
天ぷら
又は秋野菜揚げ浸し
- ・変わり皿盛り合わせ
アボカドの生春巻き
豚しゃぶサラダ等3品
- ・お食事
炊き込みご飯
又は山菜そば
- ・デザート
クリームチーズアイス

5,000円 飲み放題付

- ・小鉢
 - ・お造り 3点盛
本まぐろ・活〆せい等
本日のおすすめを3品
 - ・焼き物
・さんま葱味噌巻
鶏のゆず胡椒焼き等2品
 - ・揚げ物 白魚三つ葉のかき揚げ等
 - ・蒸し物又は煮物
大根と鶏の柔らか煮等
 - ・変わり皿
(鴨ロースサラダ;酢の物等)
 - ・食事 栗の炊き込みご飯
 - ・止め椀 焼き舞茸
 - ・デザート
ブドウシャーベット等
- 芋焼酎黒霧島も飲み放題に含まれています!**

6,000円 飲み放題付

- ・小鉢
- ・お造り 4点盛
活つぶ又はぼたんえび・
活ホッキ等を付けて4品
- ・焼き物 ローストポーク
焼き牡蠣等2品
- ・秋の天ぷら盛り合せ
- ・蒸し物 かに茶碗蒸し
又は季節の煮物
- ・変わり皿 3品盛り合せ
(たちぼん・落葉おろし・等)
- ・お食事 握り寿司3貫
- ・土瓶蒸し
- ・デザート
サツマイモのアイス等

芋焼酎黒霧島も飲み放題

会席コース

会席 4,320円

- ・小鉢
- ・お造り 4点盛
本まぐろ、活ほたて等
おすすめを4品
- ・焼き物
旬の焼き物・グラタン等の
2品盛り合せ
- ・季節の天ぷら
- ・秋の煮物
又は蒸し物
- ・変わり皿
(酢の物・珍味・冷菜等)
- ・お食事
握り寿司3貫
- ・止め椀
- ・デザート
自家製クリームチーズアイス

会席 5,400円

- ・小鉢
- ・お造り 5点盛
活〆せい・ぼたん蝦・中とろ等
おすすめを5品
- ・焼き物
十勝産牛ヒレステーキ等
2品盛り合せ
- ・季節の天ぷら盛り合せ
たち天ぷら等
- ・秋の煮物
又は蒸し物
- ・変わり皿 (旬の食材で)
- ・お食事
握り寿司3貫
- ・止め椀
- ・季節のデザート

会席 6,480円

- ・小鉢
- ・お造り 5点盛
活〆平目・ぼたん蝦・活あわび
等 おすすめを5品
- ・焼き物
焼きがに等
2品盛り合せ
- ・季節の天ぷら盛り合せ
- ・秋の煮物
又は蒸し物
- ・変わり皿
(旬の食材で)
- ・お食事
握り寿司3貫
- ・土瓶蒸し
- ・季節のデザート

写真準備中

飲放付 4,000円コース

写真準備中

飲放付 5,000円コース