



ご宴会 ご案内



手稲本町 2 条 3 丁目 8-18
営業時間 PM4:30~AM12:00
http://e-bansai.com
☎011-685-2136
休日 無(但し、GW。お盆・正月は数日お休みいた
します。ご予約のご確認くださいませ。)

飲み放題付コース

飲み放題・消費税込！
(こちらのコースのみ割引券・カードご利用不可)

・コースは 2 名様より 40 名様位。
・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。
飲み放題のドリンクは、サッポロ生ビール、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、日本酒・かん/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 1 時間飲み放題付で 860 円にてお受けしています。
・ご予約のご変更はお早めに。当日朝仕入しますので遅くとも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出来ませんのでご了承ください。
・ご宴会はカードでのお支払いはお受けしておりません。ご了承ください。

4,000 円 飲み放題付

- ・小鉢
 - ・お造り 3 点盛
 - ・焼き物
長芋とエビのグラタン焼又は
鶏塩麴漬焼田楽等
 - ・煮物
鶏と野菜のソバの実あんかけ
 - ・変わり皿 3 品諸合せ
生ハムアボガドの生春巻き
ゴマ豆腐・豚しゃぶサラダ等
 - ・お食事
炊き込みご飯
そうめん・炊き込みご飯 等
 - ・デザート
抹茶クリームチーズアイス等
- 4名様~ご用意しています

5,000 円 飲み放題付

- ・小鉢
- ・お造り 3 点盛
本まぐろ・活メそい等
本日のおすすめを 3 品
- ・焼き物
米茄子味噌田楽焼等
牛さがり焼き等 2 品
- ・揚げ物 とうもろこしかき揚げ等
- ・蒸し物又は煮物
冬瓜かにあんかけ等
- ・変わり皿 3 品盛合せ
(冷焼きなす・たこカルパッチョ・
アボカドミルフィーユ等)
- ・お食事 炊き込みごはん
又は 冷うどんなど等
- ・止め椀
- ・デザート
ゆずアイス又は香の物
芋焼酎黒霧島も飲み放題

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 そらまめ網焼き・
十勝産牛ヒレステーキ等 2 品
- ・季節の天ぷら
- ・蒸し物又は煮物
かに茶わん蒸し等
- ・変わり皿 3 品盛合せ
(平目あん肝巻・活はも湯引き
等・アスパラ塩茹で等)
- ・お食事
握り寿司 3 貫
- ・止め椀
- ・デザート
自家製抹茶アイス又は香の物
芋焼酎黒霧島も飲み放題
にお付けしています！

夏の会席コース

♪飲み放題付は+1500円です。

♪会席コースは 3240 円もございます。

会席 4,320 円

- ・前菜
- ・お造り 4 点盛
本まぐろ、活メ平目等
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
- ・旬野菜の天ぷら
- ・煮物
- ・蒸し物
- ・変わり皿 3 品盛合せ
(酢の物・珍味・冷菜)
- ・お食事
握り寿司 3 貫
- ・止め椀
- ・デザート
自家製抹茶アイス

会席 5,400 円

- ・前菜
- ・お造り 5 点盛
活はも湯引き・ぼたん蝦等
旬を 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
- ・煮物
- ・蒸し物
- ・変わり皿 3 品盛合せ
(酢の物・和え物・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

- ・前菜
- ・お造り 5 点盛
活あわび・活はも湯引
中とろ等を 5 品
- ・焼き物
焼きがに等を付けて
2 品盛り合せ
- ・季節の天ぷら
- ・煮物 茶碗蒸し等
- ・変わり皿 3 品盛合せ
(酢の物・和え物・旬の食材
で)
- ・土瓶蒸し
(季節の食材で)
- ・お食事
握り寿司 3 貫 うに等
- ・季節のデザート

写真準備中

飲放付 4,200 円コース

写真準備中

会席 5,250 円コース