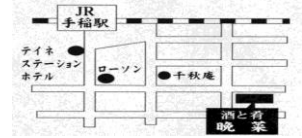


# 春の宴会

手稲本町二条三丁目8-18 営業時間 午後 4:30~午後 11:30  
<http://e-bansai.com> 休日 日(日曜日祝日の場合営業・月曜休み)  
 ☎011-685-2136 (但し、GW・お盆・正月は数日お休みいたします。)



得々  
コース!

5月末までの春のコースです!  
 全て8%税込表示

4,320円

飲み放題付  
4名様より

- ・小鉢
- ・お造り 2点盛  
甘えび・サーモン等
- ・焼物  
鶏と茄子の重ね焼き  
ゆずソース
- ・煮物  
かぶのそぼろ餡
- ・変わり皿 3品盛  
(里芋田楽・菜の花  
・タコボン酢ジュレ等)
- ・食事 炊き込みご飯
- ・デザート  
桜プリン等

5,400円

飲み放題付  
2名様より

- ・小鉢
- ・お造り 3点盛  
本まぐる・そい等  
本日のおすすめを3品
- ・焼き物  
桜芋もち・田楽等  
2品
- 春野菜天ぷらタラの芽
- ・煮物 若筍煮
- ・変わり皿  
菜の花・ほたるいか等 2品  
盛合せ
- ・お食事  
季節の炊き込みご飯又は  
冷うどん等
- ・止め椀
- ・デザート 桜アイス等  
芋焼酎黒霧島も飲み放題可

6,480円

飲み放題付  
2名様より

- ・小鉢
- ・お造り 4点盛  
活つぶ・ぼたんえび・活ア  
平目等おすすめを4品
- ・焼き物  
たけのこ焼 牛ステーキ  
等 2品盛
- ・揚物  
網走産白魚三つ葉かき又は  
タラの芽天
- ・煮物  
鱈と野菜の揚げびたし
- ・変わり皿 2品盛合せ  
ほたるいか黄身酢等
- ・お食事握り 3貫
- ・止め椀
- ・デザート 桜アイス  
芋焼酎黒霧島飲み放題可

飲放付 5,400円鍋コース  
 写真準備中

飲放付 4,320円鍋コース  
 写真準備中

## 会席コース

全て8%税込表示

♪飲み放題は+1500円になります。

会席  
4320円

前菜  
お造り 4点  
本日のおすすめ  
焼き物 2品  
たけのこ焼・スペアリブ等  
春野菜天ぷら  
煮物  
鱈と野菜の揚げびたし  
冷菜盛合2品  
(季節を取り入れて)  
お食事  
炊き込みご飯等  
止め椀  
デザート  
桜アイス

会席  
5,400円

- ・前菜
- ・お造り 5点  
活つぶ・活ア平目・中トロ等
- ・焼き物 2品  
活だこ炙り焼き  
牛ヒレステーキ等
- ・季節の天ぷら
- ・煮物 若筍煮等
- ・冷菜盛合せ  
2品 菜の花胡麻和え  
ほたるいか等
- ・お食事  
握り 3貫
- ・止め椀
- ・デザート  
桜アイス

会席  
6,480円

食前酒あらごし梅酒

- ・前菜
- ・お造り 5点  
活あわび・うに等
- ・焼き物  
焼きがに・ラムチャ  
ップ等 2品
- ・季節の天ぷら
- ・桜湯葉の蒸し物
- ・冷菜  
アボカドえびサラダ
- ・土瓶蒸し  
季節の食材で
- ・お食事  
握り 3貫うに等
- ・デザート  
桜アイス

- ・ご宴会でのカードでのお支払いはお受けできません。ご了承ください。
- ・コースメニューは全て消費税込みの価格です。
- ・飲み放題は+1,500円税込み。(サッポロ樽生ビール、サワー各種、芋・麦・鏡月焼酎、ウイスキー、ハイボール・梅酒・あんず酒・グラスワイン、ソフトドリンク・日本酒・かん/冷。地酒を除く)
- ・仕入れにより内容が異なる場合がございます。
- ・4名様より30名様迄。
- ・飲み放題付ご宴会は、2時間迄。(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円税込みにてお受けしています。
- ・ご予約のご変更はお早めに。当日朝仕入れ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料理の分の料金はキャンセルできませんのでご了承ください。飲み放題分キャンセル可。