



ご宴会 ご案内・秋

手稲本町二条三丁目 8 - 1 8

営業時間 PM4:30~PM23:20

<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。

税込み 10%表示

4,400 円税込 飲み放題付

- ・小鉢
- ・お造り(3点盛)
- ・焼き物
鶏とキノコガーリックバター等
- ・揚げ物
エビと蓮根のはさみ揚げ
- ・変わり皿
アボカドサーモンの生春巻き
もずく酢等 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
こちらは4名様～

5,500 円税込 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
- ・さんま葱味噌巻
鶏ゆず胡椒焼き等 2品
- ・揚げ物 秋ナスはさみ揚等
- ・変わり皿
(ローストポーク・カプレーゼ等)
- ・蒸し物又は煮物
茶碗蒸しまたは炊き合わせ等
- ・食事 栗の炊き込みご飯
- ・止め椀 焼き舞茸
- ・デザート
津軽ぶどうシャーベット等
芋焼酎黒霧島も飲み放題に含まれています!

6,600 円税込 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 ラムステーキ
厚岸産焼き牡蠣等 2品
- ・秋の天ぷら盛り合せ
たち天ぷら等
- ・蒸し物 かに茶碗蒸し
又は季節の煮物
- ・変わり皿
落葉おろし等
- ・お食事 握り寿司3貫
- ・土瓶蒸し
- ・デザート
芋焼酎黒霧島赤霧島角ハイ
ボールも飲み放題に含まれています!

y・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。

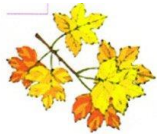
飲み放題のドリンクは、サッポロビール、サワー各種、芋・麦焼酎、ウイスキー・ハイボール、梅酒・桃酒、グラスワイン、日本酒・燗/冷。(地酒を除く) ソフトドリンク。

・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 800円)

・アレルギーなど召あがれないものがありましたら申しつけてください。

・ご予約のご変更はお早めに。
朝仕入日までにお願いいたします。

・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。



会席コース

+1500
飲み放題に

5000 円税込飲み放
題もご用意できます

会席 4,400 円税込

- ・小鉢
- ・お造り 4点盛
本まぐろ、活はたて等
おすすめを4品
- ・焼き物
穴子八幡巻・茄子のしぎ焼等
2品盛り合せ
- ・季節の天ぷら
- ・秋の煮物又は蒸し物
カブの蟹あんかけ等
- ・変わり皿 盛り合せ
(酢の物・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 6,600 円税込

- ・小鉢
- ・お造り 5点盛
活メ平目・ぼたん蝦・活だこ等
おすすめを5品
- ・焼き物
- ・牛ヒレステーキ等
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
蓮根もち等
- ・変わり皿 盛り合せ
(毛ガニ足等 2品)
- ・お食事
握り寿司3貫
- ・土瓶蒸し
- ・デザート
あまおう苺アイス

会席 8,800 円税込

- ・小鉢
- ・お造り 5点盛
活あわび・うに・活つぶ等
おすすめを5品
- ・焼き物
焼きがに等 2品
- ・季節の天ぷら
- ・秋の蒸し物又は煮物
里芋と穴子の炊き合せ等
- ・変わり皿
・落葉おろし等
- ・お食事
握り寿司3貫
- ・止め椀
- ・デザート
ゆずシャーベット

写真準備中

飲放付 5,000 円コース

写真準備中

飲放付 4,000 円コース