



ご宴会 ご案内・秋

手稲本町二条三丁目8-18
営業時間 PM4:30~PM23:20

<http://e-bansai.com>

☎011-685-2136

休日 日曜日(他GW・お盆・年末年始など数日休ませていただきます。)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

5,500 円税込 飲み放題付

- ・前菜
色々キノコのおろし合え 南瓜・じゃが芋がトーインビジブル 魚介のマリネ 等
- ・お造り 3点盛
本まぐろ・活メ平目等 本日のおすすみを3品
- ・焼き物
秋鮭のホイル焼き 焼き銀杏等 2品
- ・揚げ物
蓮根えびはさみ揚等
- ・煮物
たこ柔らか煮 野菜炊き合せ等
- ・お食事 握り寿司2貫・細巻
- ・止め椀
- ・アイス 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！選べるハイボール トリス ジムビーム サントリー角

6,600 円税込 飲み放題付

- ・前菜
落葉おろし 秋ナス煮浸し ごまだれ掛け 南瓜のムース 等
- ・お造り 4点盛
活つぶ又は活ホッキ ぼたんえびなど等4品
- ・焼き物
サガリ網焼き 焼銀杏 里芋田楽等 3品
- ・揚げ物
秋の天ぷら盛合せ たち天等
- ・蒸し物 かに茶碗蒸し 又は季節の煮物
- ・お食事 握り寿司3貫
- ・土瓶蒸し
- ・アイス ゆずシャーベット等

芋焼酎黒霧島 赤霧島も含まれています！選べるハイボール トリス ジムビーム サントリー角 いいちこ 鍛高譚

- ・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時間です。(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 880円)

・アレルギーなど召しあがれないものがございましたらあらかじめお申しつけください。

・ご予約のご変更は
前日までにご利用しています。
・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。

会席コース

+1500
飲み放題に

会席 4,400 円税込

- ・前菜 3品
落葉おろし 秋ナス煮浸し ごまだれ 南瓜のムース 等
- ・お造り 4点盛
本まぐろ、活ほたて等 おすすみを4品
- ・焼き物
サガリ網焼き 焼銀杏 里芋田楽等3品
- ・揚げ物 たち天ぷら
- ・秋の煮物又は蒸し物
- ・お食事 握り寿司 おすすみを3貫
- ・止め椀
- ・デザート
自家製マロンクリームチーズアイス等

会席 6,600 円税込

- ・前菜 3品
落葉おろし 秋鮭マリネ 蒸し牡蠣 人参ソース 等
- ・お造り 5点盛
活メ平目・ぼたん蝦・本まぐろ等 おすすみを5品
- ・焼き物
牛ヒレステーキ等 焼銀杏2品盛合せ
- ・季節の天ぷら
- ・秋の煮物又は蒸し物
- ・お食事 握り寿司 おすすみを3貫
- ・土瓶蒸し
- ・デザート
自家製マロンクリームチーズアイス 果物

会席 8,800 円税込

- ・前菜 3品
落葉おろし 魚介のマリネ 南瓜がトーインビジブル等
- ・お造り 5点盛
活あわび・中とろ・ぼたんえび等おすすみを5品
- ・焼き物 3品
牛ステーキ季節の焼物
- ・季節の天ぷら
- ・秋の煮物又は蒸し物
- ・お食事 握り寿司3貫 うに・本まぐろ・活つぶ等
- ・土瓶蒸し 松茸他
- ・デザート
自家製マロンクリームチーズアイス 果物

飲み放題 5,500 円春コース



飲み放題 6,600 円春コース

