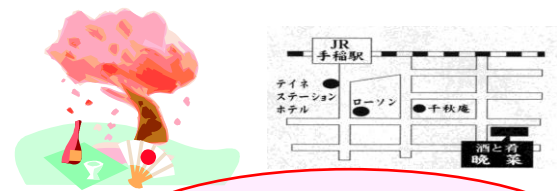


春の宴会

手稲本町二条三丁目8-18 営業時間 午後 4:30~午後 11:00
<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。)



2時間
飲み放題付

5月末までの春のコースです！
2名様より 全て10%税込表示

6,600円税込
120分飲み放題付コース

- ・前菜
菜の花お浸し
ほたるいか酢味噌
蒸し鶏ゴマダレ掛け
- ・お造り
本まぐろ・そい・サーモン等
本日のおすすめを3品
- ・焼き物
春ニシン柚庵焼き
アスパラ豚肉巻き焼き等
- ・揚げ物
白魚三つ葉かき揚等
- ・蒸し物・煮物
新じゃがと豚の角煮
- ・お食事
握り2貫 巻物 等
- ・止め椀
- ・デザート 桜アイス等

8,800円税込
120分飲み放題付コース

- ・前菜
ほたるいか酢味噌
自家製桜のゴマ豆腐
桜ユッケ
- ・お造り
・本まぐろ・しまあじ・活ペ平目等
本日のおすすめを4品
- ・焼き物
鯖の西京焼き
牛サガリ串焼き 等2品
- ・揚げ物
春天ぷら盛り合わせ 等
- ・煮物
若竹煮 自家製鶏だんご 等
- ・お食事
握り3貫
- ・止め椀
- ・デザート クリームチーズアイス等

7700円税込もございま
す。内容は5500円会席を
ご参考ください

- ・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。
- 飲み放題のドリンクは、サッポロ生ビール
黒ラベル・氷彩サワーこだわりレモンサワ
ー・濃いめのレモン・濃いめのグレープサ
ワー 芋 黒霧島 赤霧島 麦焼酎
トリスハイボール・ジムビームハイボール
角ハイボール・カクテル
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。
- ・飲み放題のラストオーダー 30分前。
時間を延長される場合はご相談くださ
い。(延長はおひとり様飲み放題 60分
1080円L030分前)
- ・アレルギーなど召しあがれないもの
必ず召し上がりたいもの等が
ございましたら
あらかじめお申しつけください。
ご予約のお取消しは2日前までに。
- ・人数のご変更は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してお
りません。了承ください。

会席コース

♪飲み放題は+1980円
になります。

・仕入れにより内容が異なる場合も
ございます。



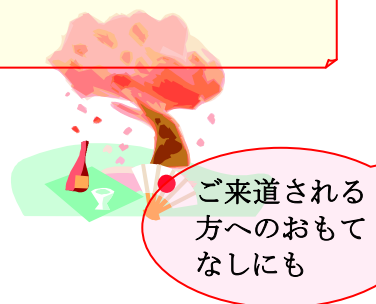
飲放付 6000円

会席
5,500円料理

- ・前菜
ほたるいか酢味噌
春キャベツのムース
春ニシンマリネ等
- ・お造り
・本まぐろ・活ペそい等お
すすめ4点盛
- ・焼き物
たけのこ焼等2品
- ・揚げ物
そら豆とほたてのかき揚等
- ・煮物又は蒸し物
自家製しゅうまいなど
- ・お食事 握り3貫
- ・止め椀
- ・デザート 2品
あまおう苺アイス等

会席 4,400円税込ござい
ます。(お料理の内容は6600
円飲み放題を参考にしてくだ
さい。)
会席コースに飲み放題+は
120分 1980円税込
L030分前。

○毛がに 一杯
19,800円
朝に活の毛ガニをゆで
るので前日までのご予約
でお願い致します。



ご来道される
方へのおもて
なしにも

会席
8,800円料理

- ・前菜
厚岸産貝付き蒸し牡蠣
うど酢味噌等3品
- ・お造り
活あわび・松川がれい・本まぐ
ろ・甘えび等本日おすすめ5
品
- ・焼き物
筍焼き ラムステーキ等2
品
- ・季節の天ぷら
ぼたんえび野菜天盛等
- ・煮物又は蒸し物
キンキと舞茸ちり蒸し
- ・お食事
握り3貫 等
- ・止め椀
- ・デザート
桜アイス 果物等



飲放付 8000円