



ご宴会 ご案内



手稲本町 2 条 3 丁目 8-18

営業時間 PM4:30~AM11:20

<http://e-bansai.com>

☎011-685-2136

休日 日(但し、日曜・月曜祝日続く場合
日曜営業月曜休み)

飲み放題付コース

4,320 円 飲み放題付

- ・小鉢
- ・お造り 3 点盛
甘えび・サーモン等
- ・焼き物
鶏のゆずみそ焼き等
- ・煮物
夏野菜のソバの実あんかけ
- ・変わり皿 三品諸合せ
生ハムアボガドの生春巻き
玉子豆腐・冷やし焼きナス等
- ・お食事
炊き込みご飯
あんかけ焼きそば 等
- ・デザート
抹茶プリン等

4名様~ご用意しています

5,400 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
串焼き (魚串野菜串) 等
ラムステーキ等 2 品
- ・揚げ物 しらうおかし揚げ又は
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 2 品盛合せ
(・たこカルパッチョ・アボカドミ
ルフィーク等)
- ・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
ゆずアイス又は香の物
芋焼酎黒霧島も飲み放題

6,480 円 飲み放題付

- ・小鉢
- ・お造り 4 点盛
活つぶ又はぼたんえび・
本マグロ等を付けて 4 品
- ・焼き物 アスパラベーコン
巻焼 牛ステーキ等 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 2 品盛合せ
(平目あん肝巻・活はも湯引
き・塩ゆでそらまめ等)
- ・お食事
握り寿司3貫
- ・止め椀
- ・デザート 抹茶クリーム
チーズアイス(自家製)
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!

- ・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・、グラスワイン 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ひしています。
- ・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。

夏の会席コース

♪飲み放題付は+1500円です。

♪会席コースは 3240 円もご用意できます。

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
- ・夏「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 2「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