



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~PM23:00

☎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。)月曜日が祝日の場合日曜営業月曜休業

飲み放題付コース

6,600 円税込

120 分飲み放題付コース

・前菜

色々キノコの白和え

紅はるかのスープ 昆布だし
ラムたたき山わさび掛け 等

・お造り 3 点盛

本まぐろ・青ぞい・かんぱち等
本日のおすすめを 3 品

・焼き物 2 品

さんまネギ味噌巻き焼焼
鶏もと野菜柚子胡椒串焼等

・揚げ物

ほたて三つ葉かき揚げ又は
トウモロコシのかき揚げ

・煮物

米茄子の五目あんかけ 等

・握り寿司

・甘えび・サーモン・細巻等

・お椀

シャーベット等

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。

8,800 円税込

120 分飲み放題付コース

・前菜

北海しまえび

アボカドチーズ生ハム巻き

大浜みやこ南瓜のスープ昆布だし等

・お造り 4 点盛

松川がれい 本まぐろ等 活あわび
活だこ等 4 品

・焼き物

牛サガリ串 レンコンエビ挟み焼き
焼銀杏 等 3 品

・揚げ物

しらうおかき揚げ又は真だち天ぷら
入荷ない場合 天ぷら盛り合わせ等

・煮物

焼き穴子の土瓶蒸し

・握り寿司 3 貫

ぼたんえび ホタテ さんま等

・お椀

・季節の

マロンアイス等

税込み 10%表示

飲み放題

7,700 円もございます。

- ・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 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。翠ジンソーダ・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 LO30 分前)
- ・アレルギーなど召あがれないもの必ず召し上がりたいもの等があり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 3 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いません。ご了承ください。

会 席 コース

飲放付 6,600 円春コース



飲放付 8,800 円春コース



会席 5,500 円税込

・前菜 3 品

色々きのこの白和え
大浜みやこ南瓜のグラタン
北海しまえび等 3 品

・お造り 4 点盛

本まぐろ 日高産活だこ
余市産活平目 ボタンエビ等おすすめを 4 品

・焼き物 2 品

根室産秋刀魚のネギ味噌焼
牛サガリ串焼き 焼銀杏等

・揚げ物

秋茄子穴子天ぷら盛合わせ等

・蒸し物

自家製ラムしゅうまい

・握り寿司 3 貫

サーモン・ホタテ・甘えび等

・お椀

自家製クリームチーズアイス
等

会席コースに飲み放題+は
120 分+1,980 円税込
LO30 分前。

○毛ガニ

18,000 円+税 600 g

当日の朝活毛ガニを茹でますのでご予約にて受け賜ります。



ご来道される
方へのおもて
なしにも

8,800 円税込

おもてなしコース

・前菜 3 品

北海シマエビ

花咲がにの三倍酢
だし巻き玉子

等

・お造り 5 点盛

苫小牧松川がれい薄造り
日高活だこ 根室秋刀魚たたき
本まぐろ等 5 品

・焼き物 2 品

道産 牛肩ロース串焼
活ホッキアスパラバター
等 2 品

・季節の天ぷら

ぼたんえび 野菜 等

・蒸し物

厚岸産牡蠣のちり蒸し

・お食事

握り寿司 3 貫

海水うに・ほたて
平目等

・お吸い物

・アイスクリーム 果物