

## 和洋会席料理メニュー表

### 和洋会席料理

6,500 円

※写真は 6,500 円

- 【前菜】ニシンと松かさイカのカラフルマリネ  
卵と海老の一口タルト  
あさりと菜の花のワサビ和え
- 【焼物】牛ロースの陶板焼き
- 【造里】春のお造り 3 種盛り
- 【鍋物】鱈と蛤の寄せ鍋
- 【揚物】たけのこ磯辺揚げ、白魚三色揚げ
- 【蒸物】茶碗蒸し
- 【御飯】握り三種盛り合わせ、赤だし
- 【デザート】ミニケーキとイチゴ
- ステーキは成型肉になります
- 2025 年 3 月～5 月

### 和洋会席料理

7,500 円

- 【前菜】ニシンと松かさイカのカラフルマリネ  
卵と海老の一口タルト  
あさりと菜の花のワサビ和え
- 【焼物】牛ロースの陶板焼き
- 【造里】春のお造り 4 種盛り
- 【鍋物】鱈と蛤の寄せ鍋
- 【揚物】たけのこ磯辺揚げ、白魚三色揚げ
- 【蒸物】茶碗蒸し
- 【御飯】握り三種盛り合わせ、赤だし
- 【デザート】ミニケーキとイチゴ、メロン
- ステーキは成型肉になります
- 2025 年 3 月～5 月

### 和洋会席料理

8,500 円

- 【前菜】ニシンと松かさイカのカラフルマリネ  
卵と海老の一口タルト  
あさりと菜の花のワサビ和え
- 【焼物】**フィレ肉の陶板焼き**
- 【造里】**春のお造り 5 種盛り**
- 【鍋物】鱈と蛤の寄せ鍋
- 【揚物】たけのこ磯辺揚げ、白魚三色揚げ
- 【蒸物】茶碗蒸し
- 【御飯】握り三種盛り合わせ、赤だし
- 【デザート】ミニケーキとイチゴ、メロン
- 2025 年 3 月～5 月

## 飲み放題コース

### ●A プラン 2,000 円

アルコール：瓶ビール、焼酎（麦・芋）日本酒（燗）、ウイスキー、レモンサワー  
ノンアルコール：ウーロン茶オレンジジュース、コーラ、ジンジャーエール  
炭酸水、ノンアルコールビール

### ●B プラン 2,500 円

A プランにプラス  
アルコール：冷酒、ワイン（赤・白）・果実酒  
ノンアルコール：シャルドネスパークリング、果実ソーダ