

忘・新年会

心も体も温まる、冬の宴会会コース



旬彩コース



- 御盆**
 - 自家製和風ポテトサラダ
 - 濃厚豆腐の冷奴
 - 黒毛和牛のタタキ
 - 旬彩サラダ
 - 刺身三点盛り(赤身、他2種)
 - 馬刺しの二種盛り(赤身、たてがき)
- 椀物**
 - 本日の椀物
- 焼き物**
 - 黒毛和牛イチボとランプの炙り2種盛り
- 〆の御飯**
 - 本日のご飯物
- デザート**
 - 本日のデザート
- 温菜**
 - 《旬彩名物》自家製銀鱈西京焼き
 - 出汁巻き卵

〈おひとり様〉 五、〇〇〇円

冬の味覚コース



- 御盆**
 - 自家製和風ポテトサラダ
 - 濃厚豆腐の冷奴
 - 季節の冷菜一品
 - 季節のサラダ
 - 上刺身三点盛り(本鮪中トロ、他2種)
 - 馬刺し三種盛り(赤身、霜降り、シラミ)
- 椀物**
 - 季節の椀物
- 焼き物**
 - イチボとランプの二種盛り
- 〆の御飯**
 - 本日のご飯物
- デザート**
 - 本日のデザート
- 温菜**
 - 《旬彩名物》自家製銀鱈西京焼き
 - 季節の逸品

〈おひとり様〉 六、〇〇〇円

《飲み放題・2時間制 / おひとり様 別途1,650円》



贅沢コース

- メイン料理**
 - 黒毛和牛 特上 すき焼き鍋
- 前菜三点盛り合わせ
- お造り四点盛り合わせ
- 馬刺し二種盛り
- 季節の揚げ物
- 〆うどん
- 本日のデザート

〈おひとり様〉 七、〇〇〇円



もつ鍋コース

- 博多風 メイン料理**
 - もつ味噌鍋
- 前菜三点盛り合わせ
- お造り四点盛り合わせ
- 馬刺し二種盛り
- 季節の揚げ物
- 〆の雑炊
- 本日のデザート

〈おひとり様〉 六、〇〇〇円



一押しコース

- メイン料理**
 - 寒ブリの しやぶしやぶ
- 前菜三点盛り合わせ
- お造り四点盛り合わせ
- 馬刺し二種盛り
- 季節の揚げ物
- 〆の雑炊
- 本日のデザート

〈おひとり様〉 六、〇〇〇円