

# 宴会コースのご案内

# 宴

季節限定



こちらの宴会メニュー3品は  
**【要ご予約】**のお料理です  
 原則、ご利用3日前までに  
 ご予約下さい  
 その他ご相談承りますので  
 スタッフへお気軽に  
 お声がけ下さい

## 要ご予約 季節のコース(桜御膳)

鯛釜飯・鯛の刺身・あら炊き・天ぷら  
 茶碗蒸し・小鉢3品・貝汁・香の物・デザート  
 3,500円  
 (税込み)

ご家族の御祝いや  
 歡送迎会などに  
 いかがでしょうか

要ご予約

## 大漁コース

6,500円  
 (税込み)

刺身盛り・黒豚鍋  
 天ぷら・焼物・豚軟骨醤油煮  
 茶碗蒸し・小鉢二品  
 タイ茶漬け・貝汁・デザート



要ご予約

## 金比羅コース

5,500円  
 (税込み)

刺身盛り・黒豚陶板焼き  
 天ぷら・焼物・豚軟骨醤油煮  
 茶碗蒸し・小鉢二品  
 握り寿司・貝汁・デザート



味・彩り・量にみんな笑顔