

8月の会席料理

8/1 (火)~8/31 (木)



*写真はイメージです

季旬会席

おひとり様 5,000円(税込)

季旬小会席

おひとり様 3,500円(税込)

| | |
|------|---|
| 前菜 | 旬菜三種 |
| 造り | お刺身盛合せ |
| 焼物 | 太刀魚バター焼き 椎茸 アスパラ 金時生姜 |
| 煮物 | 知床豚の角煮 彩り野菜 麩 青味 |
| 揚物替り | 穴子の天婦羅仕立 みぞれあんかけ とうきび岩石揚げ トマト 青唐 天生姜 |
| 酢の物 | 本日の白身魚 おろしポン酢かけ |
| 食事 | 真鯛の冷し胡麻茶漬け 香の物 |
| 甘味物 | 甘味盛合せ |

| | |
|-----|--------------------------|
| 前菜 | 旬菜三種 |
| 造り | お刺身盛合せ |
| 焼物 | 太刀魚バター焼き 椎茸 アスパラ 金時生姜 |
| 煮物 | 知床豚の角煮 彩り野菜 麩 青味 |
| 揚物 | 夏野菜のかき揚げ 山椒塩 |
| 食事 | 炊き込みご飯 香の物 味噌汁 |
| 甘味物 | 冷たいぜんざい |

飲み放題プラン [全27種類]

120分 プラス 1,500円(税込) / 90分 プラス 1,180円(税込)

前菜三点盛 ・ 枝豆新丈
・ 鱒のけんちん巻き
・ 若桃の甘露煮 500 円

焼物 ① 太刀魚バター焼き 600 円

煮物 ② 知床豚の角煮 600 円

揚物替り ③ 穴子の天婦羅仕立 みぞれあんかけ 600 円

酢の物 ・ 本日の白身魚 おろしポン酢かけ 600 円

食事

- ・ 洋風海老の炊き込みご飯 (香の物 味噌汁付) 800 円
- ・ 海鮮丼 (香の物 味噌汁付) 1,500 円
- ・ 天丼 (香の物 味噌汁付) 1,000 円
- ④ 真鯛の冷し胡麻茶漬け (香の物付) 800 円

地酒

・ 北の地酒 飲みくらべセット 980 円
(北の勝 本醸造、国稀 北海鬼ころし、千歳鶴 純米)
<根室> <増毛> <札幌>



① 太刀魚バター焼き



② 知床豚の角煮



③ 穴子の天婦羅仕立 みぞれあんかけ



④ 真鯛の冷し胡麻茶漬け