

6月の会席料理

6/1 (木)~6/30 (金)



*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	すずき香草ホイル焼 レモン 金時生姜
煮物	穴子蓮根餅の揚げ出し 彩り野菜 麩 青味
強肴	上富良野産地養豚のヒレステーキ チャイニーズソース
酢の物	ホタテレモン酢 千枚きゅうり わかめ
食事	海鮮太巻とわんこそば
甘味物	甘味盛合せ

前菜	旬菜三種
造り	お刺身盛合せ
焼物	すずき香草ホイル焼 レモン 金時生姜
煮物	穴子蓮根餅の揚げ出し 彩り野菜 麩 青味
揚物	大海老と旬野菜の天婦羅
食事	炊き込みご飯 香の物 味噌汁
甘味物	甘味物

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

- ・カマンベールチーズ西京漬
- ・自家製鶏チャーシュー 柚子胡椒添え
- ・もずくの土佐漬

500 円

焼物

- ① すずき香草ホイル焼
※少々お時間かかります

650 円

煮物

- ② 穴子蓮根餅の揚げ出し

450 円

揚物

- ・大海老と旬野菜の天婦羅

550 円

強肴

- ③ 上富良野産地養豚のヒレステーキ
チャイニーズソース

550 円

食事

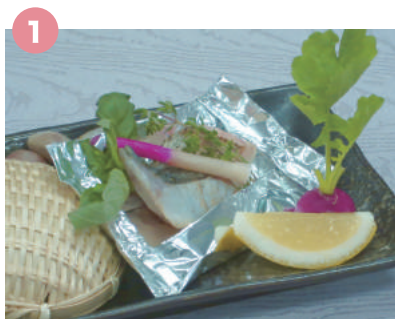
- ・五目炊き込みご飯 (香の物 味噌汁付) 800 円
- ・海鮮丼 (香の物 味噌汁付) 1,500 円
- ・天丼 (香の物 味噌汁付) 1,000 円
- ④ 海鮮太巻 <8貫> (カリ 味噌汁付) 800 円

地酒

- ・北の地酒 飲みくらべセット

(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>

980 円



すずき香草ホイル焼



穴子蓮根餅の揚げ出し



上富良野産地養豚のヒレステーキ
チャイニーズソース



海鮮太巻