

10月の会席料理

10/1 (日)~10/31 (火)



*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
吸椀	ズワイガニのすり流し
造り	お刺身盛合せ
焼物	大助めふん焼き おろし 酢立 金時生姜
煮物	本日の白身魚の照煮 彩り野菜 麩 青味 針ねぎ
強肴	道産牛 海老巻揚げ 彩り野菜 デミグラスソース八丁味噌仕立
食事	本日の握り三貫 赤出汁
甘味物	甘味盛合せ

前菜	旬菜三種
造り	お刺身盛合せ
焼物	大助めふん焼き おろし 酢立 金時生姜
煮物	北あかりの揚げ出し 彩り野菜 麩 青味
強肴	道産牛 海老巻揚げ 彩り野菜 デミグラスソース八丁味噌仕立
食事	炊き込みご飯 香の物 味噌汁
甘味物	本日のアイス 又は シャーベット

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

- ・ さつまいもの飴炊き
- ・ 秋刀魚のマリネ
- ・ 鮭の味噌漬

500円

焼物

① 大助めふん焼き 750円

煮物

② 本日の白身魚の照煮 700円

*少々お時間いただきます

強肴

③ 道産牛 海老巻揚げ 550円

食事

- ・ じゃこの炊き込みご飯 (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
- ・ 本日の握り寿司 3貫 (吸物付) 650円
- ・ 本日の握り寿司 5貫 (吸物付) 950円
- ④ 本日の握り寿司 7貫 (吸物付) 1,450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>



大助めふん焼き



本日の白身魚の照煮



道産牛 海老巻揚げ



本日の握り寿司 7貫