

# 3月・4月の宴会メニュー

<p>鮮魚 コース</p>	<p>厳選肉 コース</p>	<p>備長炭炙り焼き コース</p>	<p>朱寿コース (美明豚変わりしゃぶと 常陸牛備長炭焼き)</p>	<p>常陸牛炙り・山菜春 香鍋・鯛茶漬け コース</p>	<p>鮑踊り焼き・常陸牛 炙り・伴助キンキ コース</p>
<p>¥3,800</p>	<p>¥3,800</p>	<p>¥4,300</p>	<p>¥4,800</p>	<p>¥5,500</p>	<p>¥7,000</p>
<p>先付2種 炙りサーモンと春野菜 の ミモザサラダ お造り4点盛り</p>	<p>先付2種 炙りサーモンと春野菜 の ミモザサラダ お造り4点盛り</p>	<p>先付2種 炙りサーモンと春野菜 の ミモザサラダ お造り4点盛り</p>	<p>先付5種 炙りサーモンと春野菜 の ミモザサラダ お造り4点盛り</p>	<p>先付5種 炙りサーモンと春野菜 の ミモザサラダ お造り4点盛り</p>	<p>先付7種盛り 炙りサーモンと春野菜 の ミモザサラダ お造り3点(個人盛り)</p>
<p>浅利酒蒸し</p>	<p>備長炭炙り焼き  イベリコ豚 美明豚</p>	<p>備長炭炙り焼き  常陸牛モモ 美明豚 鶏せせり南蛮焼き炙り</p>	<p>美明豚変わりしゃぶ</p>	<p>山菜白魚春香鍋</p>	<p>鮑踊り焼き</p>
<p>子持ち白魚磯部揚げ</p>	<p>浅利酒蒸し</p>	<p>浅利酒蒸し</p>	<p>常陸牛備長炭焼き</p>	<p>備長炭焼き</p>	<p>備長炭焼き</p>
<p>塩麴鶏炙り</p>	<p>塩麴鶏唐揚げ</p>	<p>塩麴鶏炙り</p>	<p>子持ち白魚磯部揚げ</p>	<p>常陸牛モモ 美明豚</p>	<p>常陸牛モモ</p>
<p>伴助一夜干し</p>	<p>伴助一夜干し</p>	<p>伴助一夜干し</p>	<p>伴助一夜干し</p>	<p>山菜と白魚の天婦羅</p>	<p>山菜白魚春香鍋</p>
<p>銀シャリ釜炊き ご飯のお供</p>	<p>銀シャリ釜炊き ご飯のお供</p>	<p>銀シャリ釜炊き ご飯のお供 又は 炊込みご飯</p>	<p>銀シャリ釜炊き ご飯のお供 又は 炊込みご飯</p>	<p>銀シャリ釜炊き ご飯のお供 又は 炊込みご飯</p>	<p>銀シャリ釜炊き ご飯のお供 又は 炊込みご飯</p>
<p>①桜海老とあおさ海苔 ②塩麴鶏とあおさ海苔</p>	<p>①桜海老とあおさ海苔 ②塩麴鶏とあおさ海苔</p>	<p>①桜海老とあおさ海苔 ②塩麴鶏とあおさ海苔</p>	<p>①桜海老とあおさ海苔 ②塩麴鶏とあおさ海苔</p>	<p>①桜海老とあおさ海苔 ②塩麴鶏とあおさ海苔</p>	<p>①桜海老とあおさ海苔 ②塩麴鶏とあおさ海苔</p>
<p>お新香盛り</p>	<p>お新香盛り</p>	<p>お新香盛り</p>	<p>お新香盛り</p>	<p>お新香盛り</p>	<p>お新香盛り</p>