

7月・8月の米寿宴会コース

ご利用期間 : 2019年7月1日(月)～2019年8月31日(土)

備長炭炙りコース <small>(備長炭炙りと穴子の天婦羅)</small>	鮮魚コース <small>(地穴子柳川とスズキ唐揚げ カボナータ添え)</small>	①美明豚変わりしゃぶコース 又は ②生かつおのわら焼きコース	米寿コース <small>(かつおのわら焼き・変わりしゃぶ・ 常陸牛炙り)</small>	伴助キンキ・ 雲丹ご飯コース	料理長 持運コース
3,800	3,800	4,300	4,800	5,500	7,000
先付2種	先付2種	先付2種	先付2種	先付5種	
サーモンと夏野菜の グリルサラダ	豚しゃぶと夏野菜の グリルサラダ	①サーモンと夏野菜のグリルサ ラダ ②豚しゃぶと夏野菜のグリルサ ラダ	サーモンと夏野菜の グリルサラダ	豚しゃぶと夏野菜の グリルサラダ	
お造り6点盛り	お造り6点盛り	お造り6点盛り	お造り6点盛り	お造り6点盛り	
イベリコ豚炙り 美明豚炙り 塩麴鶏炙り	牛蒡と地穴子の 柳川風	①美明豚変わりしゃぶ ②生かつおのわら焼き 牛蒡と穴子の柳川風	生かつおのわら焼き 美明豚変わりしゃぶ	生かつおのわら焼き 美明豚コース備長炭炙り つくば鶏備長炭	
地穴子の天婦羅	スズキの唐揚げ カボナータ添え	ゴーヤメンチ (常陸牛入り)	常陸牛備長炭炙り焼き	牛蒡と穴子の柳川風	
伴助一夜干し	伴助一夜干し	伴助一夜干し	伴助一夜干し	伴助キンキー夜干し	
銀シャリ釜炊きと ご飯のお供	銀シャリ釜炊きと ご飯のお供	①銀シャリ釜炊きとご飯のお供 ②穴子の炊込みご飯 ③アジの炊込みご飯 ④塩麴鶏炙りの炊込みご飯 ①～④を1グループ 1つお選び下さい	①銀シャリ釜炊きとご飯のお供 ②穴子の炊込みご飯 ③アジの炊込みご飯 ④塩麴鶏炙りの炊込みご飯 ①～④を1グループ 1つお選び下さい	釜炊き雲丹ご飯	旬 料の 理食 長材 おを す贅 す沢 めに の米 コ ー スに でア レ 。ン ジ
お新香盛り	お新香盛り	お新香盛り	お新香盛り	お新香盛り	

飲み放題ございます

90分 お一人様 ¥1,800(税別)
120分 お一人様 ¥2,200(税別)

ビール/日本酒/焼酎/酎ハイ/カクテル/ワイン
ハイボール/梅酒/ノンアルコールビール
ノンアルコールカクテル/ソフトドリンク