

# 新免館

要予約 前日まで

## 《九月 会席料理御献立》 二名様より

### 南部鉄鍋で焚き上げる贅沢鯛飯お茶漬け

昆布出しでふっくら焚き上げた鯛御飯に、鰯節をたっぷり使用した一番出しの吸地で頂く鯛茶漬け

### 集い

先付け(小鉢一種)南京胡麻豆腐、造り(季節物二種)、

焼物(カマス雲丹醬油焼き)、油物(蕪花果田楽)、温物(豚角煮 馬鈴薯 青梗菜 辛子)、  
食事(鯛飯お茶漬け)、香物、デザート(梨 キウイ味醂ゼリー掛け)

四、二九〇円

### 葵

先付け(小鉢三種)、お椀(名残焼き目鱧 海老つみれ)、造り(季節物三種盛り)、

焼物(カマス茸包み焼き 一口和牛サーロインステーキ)、油物(子持ち鮎唐揚げ)、

温物(豚角煮 馬鈴薯 青梗菜 辛子)、食事(鯛飯お茶漬け)、香物、

デザート(オレンジ キウイ 梨味醂ゼリー掛け)

六、〇五〇円

※プラス八八〇円で温物を柚子のきいたお出汁で頂く ハモ鍋変更可能

※食材の入荷により内容が一部変更になる場合がございます  
※表示料金は税込となります

### 飲み放題ドリンク 九〇分 四名様

お得プラン

一、七六〇円

ビール(お一人様一本のみ)、ワイン(赤、白)、オレンジジュース、

ウーロン茶、酎ハイ、ウイスキー(ハイボール)、焼酎(芋、麦)

お手頃プラン

一、九八〇円

ビール、焼酎(芋、麦)、ワイン(赤、白)、オレンジジュース、ウーロン茶、  
酎ハイ、ウイスキー(ハイボール)

※日本酒 飲み放題 + 三三〇円

