

新免館

要予約 前日まで

《十一月 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

昆布出でふっくら焚き上げた鯛御飯に、鯖節をたつ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)胡麻豆腐、造り(季節物二種)、

焼物(太刀魚エリンギ包み)、代鉢(令鴨と林檎のバルサミコ酢)、温物(甘鯛蒸し)、
食事(鯛飯お茶漬け)、香物、デザート(柿 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(焼きカサゴ 蒸)、造り(季節物三種盛り)、

焼物(黒毛和牛肩ロース難波焼き)、油物(海老蓑揚げ)、

温物(甘鯛丹波蒸し)、食事(鯛飯お茶漬け)、香物、

デザート(オレンジ キウイ 柿味醂ゼリー掛け)

六、〇五〇円

※プラス1,100円で温物を河豚鍋1人鍋に変更可能

※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1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