

三宿たちばな屋 宴会コース

○宮崎県産・霧島鶏と自家製つくねの水焚き鍋と北海道産・天然ぶりの焼き浸しコース

おひとり様4500円(税込)4950円

先付け 旬菜
御造り 神奈川県三崎港直送・三崎まぐろと旬魚の三種盛り
鍋物 宮崎県産・霧島鶏と自家製つくねの水炊き鍋
焼物 北海道産・天然ぶりの焼き浸し
強肴 低温調理の牡蠣ほん酢
香の物 冬大根と蕪の白出汁漬け
御食事 契約農家・斎藤さんのコシヒカリ雑炊
水菜子 自家製・西京味噌の濃厚プリン

○北海道産・天然ぶりと福井県産・寒さわらの御造り食べ比べと

北海道産・真たらと白子の紙包み焼きコース おひとり様5000円(税込)5500円

前菜三種盛り まぐろの酒盗・鮮魚の時雨煮・水たこの手毬すし
椀代わり 牡蠣の潮汁仕立て
御造り 北海道産・天然ぶりのと福井県産・寒さわらの御造り食べ比べ盛り
煮物 合鴨と冬大根の治部煮仕立て
焼物 北海道産・真たらと白子の紙包み焼き
揚物 宮城県産・あんこうの唐揚げ
強肴 自家製あん肝ほん酢
御食事 北海道産・煮帆立ご飯
水菜子 自家製・西京味噌の濃厚プリン

○当日の厳選おすすめコース(当日のおすすめ料理からコース仕立てでご提供します。)

おひとり様3500円(税込)3950円

先付け 旬菜
御造り 冬旬魚三種盛り合わせ
煮物 北海道産・真たらと白子のたらちり水焚き仕立て
焼物 宮崎県産・霧島鶏の塩こうじ漬け焼き
揚物 宮城県産・あんこうの唐揚げ

※1名様より承ります。二日前までにご予約ください。

※入荷状況により、お料理の内容が変わることが御座います。

※当日コースは提供時間の都合上19:30までのご注文にさせていただきます。

