

三宿たちばな屋 春の宴会コース

○【春季限定】愛媛県宇和島産・真鯛塩こうじ鍋と春獲れ旬魚御造り三種盛りコース

おひとり様4000円(税込4400円)

先付け 旬魚手毬すしと春大根のしぐれ煮

御造り 春獲れ三種盛り

鍋物 愛媛県宇和島産・真鯛の塩こうじ鍋

焼物 大分県産・霧島鶏もも肉と菜花の春色み焼き

香の物 自家製白出汁漬け三種盛り

御食事 契約農家・斎藤さんのコシヒカリ雑炊

水菓子 自家製・ガトーショコラ

○愛媛県宇和島県産真鯛の天婦羅と新たけのこの土鍋ご飯コース

おひとり様6000円(税込6600円)

前菜三種盛り 菜花の酢味噌掛け・鮮魚の時雨煮・自家製出汁巻き玉子

御造り 蕨焼き初かつおの叩き

煮物 春告げ魚・北海道産にしんの京風西京味噌煮仕立て

焼物 大分県産・霧島鶏もも肉と菜花の春色み焼き

揚物 春に旬・愛媛県宇和島産真鯛の天婦羅

強肴 蛸烏賊と新若芽の酢味噌掛け

御食事 新たけのこの土鍋ご飯

水菓子 自家製・西京味噌の濃厚プリン

○神奈川県三崎港直送・三崎まぐろ中とろと旬魚三種盛りと

釜あげしらすと生しらすの食比べちらし寿司コースおひとり様8000円(税込8800円)

前菜三種盛り 生しらす沖漬け・まぐろの酒盗・自家製・生ほたるいか沖漬け

椀代わり 菜花と山梨県産・信玄鶏もも肉椀仕立て

御造り 神奈川県三崎港直送・三崎まぐろ中とろと旬魚三種盛り

煮物 鯖(さわら)の煮おろし

焼物 銀たら西京味噌漬け焼き

揚物 大麦豚ひれ肉の桜味噌かつ

強肴 蛸烏賊と新若芽の酢味噌掛け

御食事 静岡県産・窯上げしらすと生しらすの食比べちらし寿司

水菓子 自家製・西京味噌の濃厚プリン

※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。

普段使いの和食の店

三宿 たちばな屋

〒154-0005

東京都世田谷区三宿 1-19-13 ヒロセビル1階

tel*03-5787-8785

mail*2021tachibanaya@gmail.com

