

三宿たちばな屋 宴会コース

○神奈川県三崎港直送三崎まぐろ中とろと夏獲れ旬魚と

大麦豚のとろと豚角煮コース 5000円(税込)

先付け 旬菜
御造り 三崎まぐろ中とろと夏獲れ旬魚三種盛り
煮物 大麦豚のとろと豚角煮
焼物 鱸(すずき)の塩こうじ漬け焼き
揚物 霧島鶏天ぷら
強肴 トマトとおくらの土佐酢漬け
御食事 長芋とろろの冷やしそうめん
水菓子 自家製・西京味噌の濃厚プリン

○和歌山産鮎の姿塩焼きと活けメ穴子の天婦羅コース

5500円(税込)

先付け 旬菜
椀代わり 枝豆の擦り流し
御造り 夏魚・鱸(すずき)の焼霜造り
煮物 霧島地鶏の塩こうじ煮
焼物 和歌山県産・鮎の姿塩焼き
揚物 活けメ穴子の天婦羅
強肴 水茄子の白出汁漬け
御食事 雲丹・ねぎとろ・いくらの海鮮茶碗井ぶり
水菓子 自家製・西京味噌の濃厚プリン

※2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、お料理の内容の一部が変わることが御座います。

