

三宿たちばな屋 秋の宴会コース

○宮城県気仙沼産戻り鰹の薫焼き叩き御造りと秋さばの田楽味噌焼き叩きコース

おひとり様5000円(税込)

先付け

秋しめじと茸の焼浸し

御造り

宮城県気仙沼産・戻りかつおの薫焼き叩き造り

煮物

霧島鶏と茸の塩こうじ煮

焼物

秋さばの田楽味噌焼き

揚物

秋茄子と自家製豚つくねの挟み揚げ

強肴

秋鮭のいくらおろし

御食事

秋刀魚の焼きおにぎり茶漬け

水菓子

自家製・西京味噌の濃厚プリン

○秋刀魚ときのこの秋味紙包焼きと大麦豚のとろとろ角煮揚げコース

おひとり様5500円(税込)

先付け

秋鮭の焼浸し

椀代わり

牡蠣の潮汁

御造り

三崎まぐろ中とろ入り秋旬魚の三点盛り合わせ

煮物

秋さばの西京味噌煮仕立て

焼物

秋刀魚ときのこの秋味紙包焼き

揚物

大麦豚のとろとろ角煮揚げ

強肴

柿の白和え

御食事

宮城県気仙沼産戻りかつお叩き海鮮丼ぶり

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、お料理の内容が変わることが御座います。

