

三宿たちばな屋 冬の宴会コース

○【冬季限定】あんこう鍋肝煎り味噌仕立てと冬が旬・天然ぶり焼き浸しコース

おひとり様3500円(税込3850円)

先付け 茸の焼浸し
御造り 寒さわらの焼き霜造り
鍋物 あんこう鍋・肝煎り味噌仕立て ※鍋は変更できますのでご相談下さい。
焼物 冬が旬・天然ぶり焼き浸し
強肴 低温調理の牡蠣ほん酢
御食事 農家斎藤さんのコシヒカリ雑炊
水菓子 自家製・西京味噌の濃厚プリン

○三崎まぐろ中とろ盛合わせと冬が旬・天然ぶりの柚庵焼きコース

おひとり様4500円(税込4950円)

前菜二種盛り 天然ぶりの握り・鮮魚の時雨煮
御造り 三崎まぐろ中とろ入り冬旬魚の三点盛り合わせ
煮物 霧島鶏の塩こうじ煮
焼物 冬が旬・天然ぶりの柚庵焼き
揚物 真たら白子天婦羅
強肴 あん肝ほん酢
御食事 ばらちらし寿司
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6050円)

前菜三種盛り 生しらす沖漬け・まぐろの酒盗・自家製からすみ
椀代わり 牡蠣の潮汁
御造り 冬が旬・天然ぶりと寒さわらの焼霜造り食比べ盛り
煮物 真たらと白子の水炊き仕立て
焼物 合鴨と焼き葱のオーブン焼き
揚物 煮帆立の肉巻き揚げ
強肴 あん肝ほん酢
御食事 冬魚・握り寿司五貫盛り
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。

