

三宿たちばな屋 春の宴会コース

○【冬季限定】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3500円(税込3850円)

先付け 菜花の酢味噌掛け

御造り 春獲れ三種盛り(白魚・初かつお・桜ぶり)

鍋物 愛媛県宇和島産・真鯛の塩こうじ鍋 ※鍋は変更できますのでご相談下さい。

焼物 山梨県産・信玄鶏もも肉と菜花の春包み焼き

香の物 長芋と新牛蒡の白出汁漬け

御食事 契約農家・斎藤さんのコシヒカリ雑炊

水菓子 自家製・西京味噌の濃厚プリン

○蕨焼き初かつお叩きと春に旬・愛媛県宇和島県産真鯛の天婦羅コース

おひとり様4500円(税込4950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 山梨県産・信玄鶏もも肉と菜花の春包み焼き

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 大麦豚の角煮ごはん

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 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 鰯の煮おろし

焼物 愛媛県宇和島産・真鯛の紙包み蒸し焼き

揚物 大麦豚の桜味噌かつ

強肴 蛸烏賊と新若芽の酢味噌掛け

御食事 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。

