

三宿たちばな屋 春の宴会コース

○【夏季限定】どんぐり豚のしゃぶ鍋仕立てと煮あなご茶碗井ぶりコース

おひとり様3500円(税込3850円)

先付け
ゴーヤの梅和え
御造り
夏魚・すずきの焼霜造り
鍋物
どんぐり豚しゃぶ鍋仕立て
焼物
山梨県産・信玄鶏もも肉とアスパラガスの紙包み焼き
香の物
長芋と白瓜の白出汁漬け
御食事
自家製・煮あなご茶碗井ぶり
水菓子
自家製・西京味噌の濃厚プリン

○夏魚・すずきの塩釜焼きと山葵大根餅の煮あなごのせコース

おひとり様4500円(税込4950円)

前菜三種盛り
ゴーヤの梅和え・鮮魚の時雨煮・自家製出汁巻き玉子
御造り
真鰯のなめろうと夏旬魚の三点盛り
煮物
山葵大根餅の煮あなごのせ
焼物
夏魚・千葉県産すずきの塩釜焼き
揚げ物
自家製豚つくねのゴーヤ肉詰め揚げ
強肴
とうもろこしとトマトの土佐酢漬け
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夏鮭とズッキーニの紙包み蒸し焼きコース

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・いか一夜干しの塩辛
椀代わり
鯉すり身の椀仕立て
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
夏魚・千葉県産すずきの煮おろし
焼物
夏鮭とズッキーニの紙包み蒸し焼き
揚げ物
自家製低温調理の豚ヒレ味噌かつ
強肴
夏旬・真鰯の土佐酢漬け
御食事
霧島鶏ささ身の梅和えそうめん
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。

