三宿たちばな屋　夏の宴会コースとお持帰り夏のお節膳

○和歌山県産・ハーブ鮎の姿塩焼きとねぎとろ酒盗和えの細巻きコース

おひとり様５０００円(税込５５００円)

先付け　酒あて三種盛り
御造り　長崎県産・真鯵の叩きとなめろうの食べ比べ御造り
煮物　大麦豚のとろとろ角煮
焼物　和歌山県産・ハーブ鮎の姿塩焼き
揚物　長崎県対馬産・穴子の天婦羅
強肴　夏鮭の焼き浸し
酢の物　千葉県産・すずきのぬた和え
巻物　まぐろの酒盗とねぎとろ和えの細巻き



○千葉県産・すずきの塩釜焼きととうもろこしのバター土鍋ごはんコース

おひとり様５０００円（税込５５００円）

先付け　初かつおの手毬すしと鮮魚のしぐれ煮
御造り　三崎まぐろと夏獲れ鮮魚の三種盛り
煮物　大麦豚のとろとろ角煮
焼物　千葉県産・すずきの塩釜焼き
揚物　自家製つくねのゴーヤ肉詰め揚げ
強肴　神奈川県小田原産・真あじの南蛮漬け
御食事　とうもろこしのバター土鍋ご飯
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。



○【夏のお節御膳】

※お持帰り限定おひとつ　３０００円（税込３２４０円）

先付け　大阪府産・生水茄子の野菜味噌添え
御造り　夏鮭の低温調理仕立て御造り風
煮物　大麦豚のとろとろaiko
焼物　千葉県産・すずきの焼き浸し
揚物　長崎県対馬産・穴子の天婦羅
酢の物　神奈川県小田原産・真あじの南蛮漬け

※お受け取り2日前にご予約下さい。



○【夏の炊き込みご飯（二人前くらい）】

※お持帰り限定おひとつ　１２００円(税込１３６０円)

とうもろこしのバター炊き込みご飯になります。

普段使いの和食の店
三宿　たちばな屋
〒154-0005
東京都世田谷区三宿 1-19-13 ヒロセビル 1 階
tel*03-5787-8785
mail＊2021tachibanaya@gmail.com