

三宿たちばな屋 秋の宴会コースとお持帰り秋のお節膳

○神奈川県三崎港直送・三崎まぐろの正油漬けと岩手県産・秋鮭焼き浸しコース

※お酒好きな方におすすめ

おひとり様5000円(税込5500円)

- 先付け 酒あて三種盛り
- 御造り 神奈川県三崎港直送・三崎まぐろの醤油漬け
- 煮物 大分県産・霧島鶏の塩こうじ煮
- 焼物 岩手県産・秋鮭の焼き浸し
- 揚げ物 新蓮根と自家製豚つくねの挟み揚げ
- 強肴 いくらと生雲丹と厚揚げのめかぶ和え
- 酢の物 宮城県産・戻りかつおの蕨焼きとアボガドのぬた和え
- 巻物 まぐろの酒盗とねぎとろ和えの細巻き



○宮城県産・戻り鯉の蕨焼き造り秋味覚・きのこの土鍋ごはんコース

※お食事がメインの方におすすめ おひとり様5000円(税込5500円)

- 前菜 初かつおの手毬すしと鮮魚のしぐれ煮とづいき煮浸し
- 御造り 宮城県産・戻りかつおの蕨焼きの御造り
- 煮物 大分県産・霧島鶏の塩こうじ煮
- 焼物 岩手県産・秋鮭の塩釜焼き
- 揚げ物 宮城県産・秋さばと茄子の揚げ浸し
- 強肴 合鴨と焼き葱の酢味噌掛け
- 御食事 秋味覚・きのこの土鍋ご飯
- 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。

○【秋のお節御膳】

※お持帰り限定おひとつ 3000円(税込3240円)

- 先付け 戻り鯉の蕨焼き手毬すし
- 煮物 大分県産・霧島鶏の塩こうじ煮
- 焼物 岩手県産・秋鮭の焼き浸し
- 揚げ物 新蓮根と自家製鶏つくねの天粉揚げ
- 酢の物 合鴨と焼き葱の酢味噌掛け
- 強肴 まぐろ酒盗とねぎとろの細巻き



※お受け取り2日前にご予約下さい。

○【秋の炊き込みご飯(二人前くらい)】

※お持帰り限定おひとつ

1200円(税込1360円)

秋の味覚・きのこの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

