

三宿たちばな屋・春の宴会コースとお持帰り冬のお節膳

○愛媛県宇和島産・真鯛の塩こうじ鍋と霧島とりも肉と菜花の紙包み焼きコース

※春限定の鍋コース
おひとり様5000円(税込5500円)

- 前菜
旬采五種盛合わせ
- 御造り
神奈川県三崎港直送・三崎まぐろと旬魚三種盛り
- 鍋物
愛媛県宇和島産・真鯛の塩こうじ鍋
- 焼物
霧島鶏もも肉と菜花の春紙包み焼き
- 強肴
兵庫県産・薫上げ蛸烏賊の酢味噌掛け
- 香の物
新ごぼうの白出汁漬け
- 御食事
農家・斎藤さんのコシヒカリ雑炊
- 水菓子
自家製・濃厚西京味噌プリン



○高知県産・初かつおの薫焼き御造りと静岡県産・生しらすと薫上げしらすのばらちらし鮓コース

おひとり様5000円(税込5500円)

- 前菜
三崎まぐろの漬けの手毬すしと鮮魚のしぐれ煮とづいき煮浸し
- 御造り
高知県産・初かつおの薫焼き御造り
- 煮物
長崎県産・鯖と春大根のみぞれ煮
- 焼物
北海道産・桜ますの焼き浸し
- 揚物
大分県産・霧島鶏の天婦羅
- 強肴
兵庫県産・薫上げ蛸烏賊の酢味噌掛け
- 御食事
静岡県産・生しらすと薫上げしらすのばらちらし鮓
- 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。

○【春のお節御膳】
※お持帰り限定おひとり
30000円(税込32400円)

- 先付け
神奈川県産・三崎まぐろの漬け手毬すし
- 煮物
大分県産・霧島とりの春キャベツロール煮
- 焼物
北海道産・桜ますの焼き浸し
- 揚物
新物・筍と半熟玉子の天婦羅盛盛合わせ
- 酢の物
兵庫県産・薫上げ蛸烏賊の酢味噌掛け
- 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。

○【冬の炊き込みご飯(二人前くらい)】
※お持帰り限定おひとり
20000円(税込22000円)
北海道産・あさり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

