

三宿たちばな屋 夏の宴会コースとお持帰り夏のお節膳

○長崎県産・真鯨叩きとなめろう食べ比べ盛りと長崎県産・穴子天婦羅コース

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・真鯨の叩きとなめろうの食べ比べ御造り
- 煮物 大麦豚のとなめろう角煮
- 焼物 大分県産・霧島鶏もも肉とゴーヤの紙包焼き
- 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 大麦豚のとなめろう角煮
 - 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 長崎県産・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 大麦豚のとなめろう角煮
 - 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

