

# 11月の会席料理

11/1 (水)~11/30 (木)



## 季旬会席

おひとり様 **5,000**円(税込)

## 季旬小会席

おひとり様 **3,500**円(税込)

前菜	旬菜三種
造り	お刺身盛合せ
焼物	ぶり塩焼き おろしポン酢 金時生姜
小鍋	道産豚ロースと水菜のしゃぶしゃぶ 割りポン酢 薬味一式
強肴	真鱈のソテー ブラックソース 彩り野菜 セルフィーユ
酢の物替り	ローストビーフ サラダ仕立て
食事	関西風温うどん 舞茸天婦羅のせ 花鰹 万能ねぎ 黒地のり
甘味物	甘味盛合せ

前菜	旬菜三種
造り	お刺身盛合せ
焼物	ぶり塩焼き おろしポン酢 金時生姜
煮物	銀杏新文 彩り野菜 麩 青味
強肴	真鱈のソテー ブラックソース 彩り野菜 セルフィーユ
食事	海鮮炊き込みご飯 香の物 味噌汁
甘味物	本日のアイス 又は シャーベット

## 飲み放題プラン [全27種類]

120分 プラス 1,500円(税込) / 90分 プラス 1,180円(税込)

# 今月のおすすめ

11/1 (水)~11/30 (木)

前菜三点盛 ・ 海老芋の味噌田楽  
・ ししゃものスモーク  
・ 長芋の唐揚げ 500円

焼物 ① ぶり塩焼き おろしポン酢 550円

小鍋 ② 道産豚ロースと水菜のしゃぶしゃぶ 750円  
\* ちゃんぽん麺 + 200円

強肴 ③ 真鱈のソテー ブラックソース 550円

## 食事

- ・ 鶏ごぼうの炊き込みご飯 (香の物 味噌汁付) 800円
- ・ 海鮮丼 (香の物 味噌汁付) 1,500円
- ・ 天丼 (香の物 味噌汁付) 1,000円
- ・ 本日の握り寿司 3貫 (吸物付) 650円
- ・ 本日の握り寿司 5貫 (吸物付) 1,050円
- ・ 本日の握り寿司 7貫 (吸物付) 1,500円
- ④ 関西風温うどん 舞茸天婦羅のせ 700円

## 地酒

・ 北の地酒 飲みくらべセット 980円  
(北の勝 本醸造、国稀 北海鬼ころし、千歳鶴 純米)  
<根室> <増毛> <札幌>



1 ぶり塩焼き おろしポン酢



2 道産豚ロースと水菜のしゃぶしゃぶ



3 真鱈のソテー ブラックソース



4 関西風温うどん 舞茸天婦羅のせ

\*表示価格はすべて税込の料金となっております \*画像はイメージです