

歳忘れ

忘年会

コース料理ご案内



3000円コース
(税込3300円)

お献立

焼鶏盛り合わせ

葱間、砂肝、軟骨、つくね
鶏皮、白もつ、など

お造り
五点盛合せ
(ご希望で金杯船盛変更可)

鮪、勘八、甘海老、
鰯、粒貝

小鍋仕立て

真鱈白子入海鮮鍋

白菜、白滝、つみれ
長葱、椎茸、小板、

特選牛肉のグリル

バルサミコソース
馬鈴薯、人参、仔株
牛蒡ステック

海老の蓮根饅頭

菜花、梅麩
山葵

鰯柚庵焼

花豆、はじかみ、
柚子

お食事

穴子寿司

山葵

お楽しみデザート

献立は魚河岸等入荷状況により
変更させて頂くことが御座います

4000円コース
(税込4400円)

お献立

師走の膳彩

三点盛り合わせ

焼鶏盛り合わせ

葱間、砂肝、軟骨、つくね
鶏皮、白もつ、など

お造り
五点盛合せ
(ご希望で金杯船盛変更可)

鮪、勘八、甘海老、鰯、粒貝

小鍋仕立て

真鱈白子入海鮮鍋

白菜、白滝、つみれ
長葱、椎茸、小板、

牛ひれ肉のグリル

バルサミコソース
馬鈴薯、人参、仔株、牛蒡ステック

海老の蓮根饅頭

菜花、梅麩、山葵

鰯柚庵焼

花豆、はじかみ、柚子

木ノ子天ぷら

藻塩

穴子寿司

山葵

お楽しみデザート

5000円コース
(税込5500円)

お献立

師走の彩り膳彩

自家製からすみ他

焼鶏盛り合わせ

葱間、砂肝、軟骨、つくね
鶏皮、白もつ、など

松茸土瓶蒸し

海老、百合根、鶏肉、
銀杏、鰯

お造り
本まぐろ中とろ入盛合せ
(ご希望で金杯船盛変更可)

鮪、勘八、甘海老、鰯、粒貝

小鍋仕立て

真鱈白子入海鮮鍋

白菜、白滝、つみれ
長葱、椎茸、小板

牛ひれ肉のグリル

バルサミコソース
馬鈴薯、人参、仔株、牛蒡ステック

海老の蓮根饅頭

菜花、梅麩、山葵

鰯柚庵焼

花豆、はじかみ、柚子

穴子寿司

山葵

お楽しみデザート

飲み放題追加できます

90分 2000円 (税込2200円)

120分 2500円 (税込2750円)

創作和食

とりずか

お問い合わせ

本店 055-228-6117

南店 055-225-0080