

ハレの日は日本酒で乾杯!!

# 歓送迎会

2019.3.1(Fri) ~ 4.26(Fri)

※前日までの要予約 ※2名様より承ります



今が旬!「桜鯛」が楽しめる春のオススメコース



## 桜鯛コース

《7品》 6,000円〈税込〉

- 〈前菜〉 山葵葉のお浸し・なまこ・このわた・大和芋・たらこ粕漬け・ホタルイカ山椒煮・天豆塩茹で
- 〈造り〉 五種盛合せ
- 〈焼物〉 桜鯛唐墨粉焼き八寸風
- 〈揚物〉 春野菜豚肉巻き / 竹の子
- 〈蒸物〉 桜鯛と穴子道明寺蒸し
- 〈食事〉 桜鯛焼きおにぎり茶漬け
- 〈甘味〉 桜胡麻団子 / 季節のフルーツ

「のど黒」など高級食材、こだわり食材を贅沢に

## 萬寿コース 《8品》 8,000円〈税込〉

- 〈前菜〉 竹の子土佐煮・山葵葉のお浸し・なまこ・このわた・大和芋・たらこ粕漬け・ホタルイカ山椒煮・天豆塩茹で〈椀〉 油目葛打ち・蛤・竹の子・木ノ芽
- 〈造り〉 厳選お造り盛合せ
- 〈焼物〉 のど黒夕焼き
- 〈肉料理〉 牛しゃぶサラダ
- 〈蒸物〉 桜鯛と穴子道明寺蒸し
- 〈食事〉 越州そば(布海苔そば)
- 〈甘味〉 桜胡麻団子・季節のフルーツ



旬の食材を使った定番コース



## 越州コース 《7品》 5,000円〈税込〉

- 〈前菜〉 山葵葉のお浸し・なまこ・このわた・大和芋・たらこ粕漬け・ホタルイカ山椒煮・天豆塩茹で
- 〈造り〉 五種盛合せ
- 〈凌ぎ〉 枳尾の油揚げ焼き
- 〈焼物〉 銀鮭酒蔵焼き八寸風
- 〈揚物〉 春野菜豚肉巻き・竹の子
- 〈食事〉 越州そば(布海苔そば)
- 〈甘味〉 桜胡麻団子・季節のフルーツ

## のど黒コース 《7品》 6,800円〈税込〉

※越州コースの焼物が「のど黒夕焼き」になります。

コース料理とご一緒に。「120分お飲物プラン」

久保田五種  
呑み比べプラン  
3,900円〈税込〉

純米吟醸  
プラン  
3,000円〈税込〉

吟醸  
プラン  
2,500円〈税込〉

※エビスビール、ハイボール、梅酒、焼酎(芋・麦)、ソフトドリンク各種つき。  
※ドリンクオーダーは90分、お席は120分まで。



越後の蔵 にほんばし越州 tel. 03-6225-2630 東京都中央区日本橋2-2-16 共立日本橋ビルB1 <http://www.asahi-shouzi.co.jp>

〈個人情報の取扱いについて〉 お客様の大切な個人情報は厳重に管理致しております。広告印刷物の送付や商品発送以外の個人情報は使用いたしません。今後ダイレクトメールのご不要な方は、当店までご連絡くださいますよう宜しくお願いいたします。