

おすすめ会席 「^{はづき}葉月」 5,500円



先 付 海鮮 彩り野菜煮凍り 花穂

椀 じゅん菜真薯 冬瓜 椎茸 柚子

造 り 本日のお造り

炊き物 水茄子揚げ出し 穴子黄身煮 小巻湯葉 煮おろし掛け 隠元

焼き物 鴨ロース南蛮味噌焼き 軟白葱バター焼き 揚げ人参

油 物 鱧八幡巻きカダイフ揚げ
とうもろこし真薯変わり揚げ 青身 旨だし汁

食 事 ざるラーメン 胡麻だれ ラー油
(海老 小茗荷 トマト 貝割れ)

水菓子 桃ムース 牛肥クレープ 飾り果実 ミント

料金にはサービス料(10%)と税金が含まれています。

大雪 8,000 円



先 付 海鮮 彩り野菜煮凍り 花穂
いかとろろ掛け 山葵 旨だし汁
子持ち昆布

椀 じゅん菜真薯 冬瓜 椎茸 柚子

お造り 本日のお造り

炊き物 水茄子揚げ出し 穴子黄身煮 小巻湯葉 煮おろし掛け 隠元

焼き物 十勝産牛ステーキ 舞茸 占地 玉葱 ステーキ正油 薬味

油 物 鱧八幡巻きカダイフ揚げ
とうもろこし真薯変わり揚げ 青身 旨だし汁

酢の物 蟹砧巻き もずく 蛇腹胡瓜 海藻 小茗荷 土佐酢掛け

食 事 ばらちらし寿司 味噌椀

水菓子 季節の果実



海鮮釜飯御膳 4,200円 (税サ込)

8月1日(月)～8月31日(水) 17:00～21:00 (20:00L/O)

- ・ 本日の小鉢
- ・ 本日の炊き合わせ
- ・ 鶏竜田揚げ パプリカ レモン
- ・ 茶碗蒸し
- ・ 海鮮釜飯 薬味 三ツ葉 刻みのり
- ・ 香の物
- ・ 味噌椀
- ・ 氷菓子



御弁当

小さな器に盛り込まれ、いろいろなお料理が楽しめる

花籠六郎2,900円

[造り・炊き物・取肴・油物・サラダ・茶碗蒸し・水菓子]



※お食事は下記の夕食セットからお選び下さい。

花籠夕食セット ※花籠六郎にのみ追加頂けます。

ご飯・みそ椀・香の物 500円

冷製茶そば 600円

冷製稲庭風うどん 600円

料金にはサービス料(10%)と税金が含まれています。

逸品料理

和風サラダ(梅肉 又は 胡麻ドレッシング)	750円
海鮮 彩り野菜煮凍り 花穂	900円
お造り盛合せ(5種)	1,900円



※写真一例

帆立焼き(塩 又は バター)	1,600円
鴨口ース南蛮味噌焼き 軟白葱バター焼き 揚げ人参	1,500円
かに揚げしゅうまい	900円
鱧八幡巻きカダイフ揚げ とうもろこし真薯変わり揚げ 青身 旨だし汁	1,400円
天ぷら盛合せ(1人前~2人前)	1,900円
もずく酢	750円
酢の物盛合せ(1人前)	1,100円
冷製茶そば	800円
かに雑炊	1,000円
ご飯	350円
味噌汁	250円
漬物盛り合わせ	700円

六郎 ブース席対象メニュー

おすすめ会席 「^{はづき}葉月」 5,500円



先 付 海鮮 彩り野菜煮凍り 花穂

椀 じゅん菜真薯 冬瓜 椎茸 柚子

造 り 本日のお造り

炊き物 水茄子揚げ出し 穴子黄身煮 小巻湯葉 煮おろし掛け 隠元

焼き物 鴨口ース南蛮味噌焼き 軟白葱バター焼き 揚げ人参

油 物 鱧八幡巻きカダイフ揚げ
とうもろこし真薯変わり揚げ 青身 旨だし汁

食 事 ざるラーメン 胡麻だれ ラー油
(海老 小茗荷 トマト 貝割れ)

水菓子 桃ムース 牛肥クレープ 飾り果実 ミント

料金にはサービス料(10%)と税金が含まれています。

六郎 ブース席対象メニュー

和会席

おすすめ会席をベースに先付け三種、お食事はばらちらし寿司をご用意いたしました。

大雪 8,000 円



先 付 海鮮 彩り野菜煮凍り 花穂
いかとろろ掛け 山葵 旨だし汁
子持ち昆布

椀 じゅん菜真薯 冬瓜 椎茸 柚子

お造り 本日のお造り

炊き物 水茄子揚げ出し 穴子黄身煮 小巻湯葉 煮おろし掛け 隠元

焼き物 十勝産牛ステーキ 舞茸 占地 玉葱 ステーキ正油 薬味

油 物 鱧八幡巻きカダイフ揚げ
とうもろこし真薯変わり揚げ 青身 旨だし汁

酢の物 蟹砵巻き もずく 蛇腹胡瓜 海藻 小茗荷 土佐酢掛け

食 事 ばらちらし寿司 味噌椀

水菓子 季節の果実

料金にはサービス料(10%)と税金が含まれています。