

料亭 **なか安** 八王子 3月1日(水)～4月30日(日)

春のお食事プラン

ご予約承り中

春の会席コース

- 《前 菜》旬菜盛合せ
- 《刺 身》旬の刺身盛合せ
- 《焼 物》銀鱈西京味噌漬け焼き 大山鶏塩焼き添え
- 《温 鉢》鯛の道明寺蒸し
- 《揚 物》海老と春野菜の天婦羅
- 《食 事》帆立の炊込み御飯 香の物 あおさ汁
- 《水菓子》きな粉わらび餅 季節のフルーツ添え

お一人様 7品 税込
税抜 5,000円 **5,500円**



春の上会席コース

- 《前 菜》旬菜盛合せ
- 《刺 身》旬の上刺身盛合せ
- 《小 鍋》鯛と蛤の鍋 鯉出汁仕立て
- 《焼 物》銀鱈西京味噌漬け焼き 和牛塩焼き添え
- 《揚 物》活け穴子と春野菜の天婦羅
- 《食 事》帆立の炊込み御飯 香の物 あおさ汁
- 《水菓子》きな粉わらび餅 季節のフルーツ添え

お一人様 7品 税込
税抜 7,000円 **7,700円**



春の特上会席コース

- 《前 菜》旬菜盛合せ
- 《刺 身》旬の特上刺身盛合せ
- 《小 鍋》和牛しゃぶしゃぶ
- 《焼 物》本鰯 木の芽味噌焼き 焼き竹の子添え
- 《揚 物》ずわい蟹と春野菜の天婦羅
- 《食 事》うな丼 香の物 すまし汁
- 《水菓子》季節の果実盛合せ

お一人様 7品 税込
税抜 10,000円 **11,000円**



特別コース 板長 期間限定

- 《前 菜》旬菜盛合せ
- 《刺 身》活伊勢海老姿造り
- 《強 肴》特選和牛 サーロイン銅板焼き
- 《揚 物》活穴子とずわい蟹の天麩羅
- 《皿 鉢》蒸し鮑 肝醤油
- 《食 事》金目鯛炊込み御飯 土鍋仕立て 香の物
- 《留 椀》伊勢海老の味噌汁
- 《水菓子》季節のデザート盛合せ



お一人様 8品 税込
税抜 15,000円 **16,500円**

豪華特別コース 板長 期間限定

- 《前 菜》旬菜盛合せ
- 《刺 身》活伊勢海老姿造り
- 《強 肴》特選和牛シャトー ブリアンの銅板焼き
- 《揚 物》とらふぐの唐揚げ ずわい蟹の天麩羅
- 《温 鉢》ふかひれ姿の茶碗蒸し
- 《食 事》活鮑の炊込みご飯 土鍋仕立て 香の物
- 《留 椀》伊勢海老の味噌汁
- 《水菓子》季節のデザート盛合せ



お一人様 8品 税込
税抜 20,000円 **22,000円**

春の会席料理に飲み放題を付けられます

◆◆◆春の会席料理◆◆◆

5,500円、7,700円、11,000円、16,500円、22,000円

- 飲み放題コース 10名様より 2時間制 お一人様2,200円(税込)
瓶ビール・日本酒・焼酎・ウイスキー・烏龍茶・オレンジジュース・ノンアルコールビール
- 飲み放題ワイン入りコース 10名様より 2時間制 お一人様2,750円(税込)
通常メニュー+ワイン(赤・白)

別途サービス料10%頂戴しております。

料亭 **なか安** 八王子

八王子市暁町1-36-6

和室・洋室 全室個室
(150名様迄)



10名様より
ご予約制・先着順

