

料亭 **なか安** 八王子

秋の会席コース

ご予約承り中

9月1日(金)～10月31日(火)

秋の会席コース

- 《前 菜》旬菜盛合せ
- 《刺 身》旬の刺身盛合せ
- 《焼 物》秋鮭の西京味噌焼き 大山鶏の塩焼き添え
- 《煮 物》蕪の菊花餡かけ
- 《揚 物》秋刀魚 秋野菜の天婦羅
- 《食 事》五種類のきのこの炊込み御飯
香の物 あおさ汁
- 《水菓子》梨の赤ワイン煮



お一人様 7品
税込 **5,500円**
税抜 5,000円

秋の上会席コース

- 《前 菜》旬菜盛合せ
- 《椀替り》松茸と白身魚の土瓶蒸し
- 《刺 身》旬の上刺身盛合せ
- 《焼 物》秋鮭の西京味噌焼き 大山鶏の塩焼き添え
- 《揚 物》秋刀魚 秋野菜の天婦羅
- 《食 事》五種類のきのこの炊込み御飯
香の物 あおさ汁
- 《水菓子》梨の赤ワイン煮



お一人様 7品
税込 **7,700円**
税抜 7,000円

秋の特上会席コース

- 《前 菜》旬菜盛合せ
- 《椀替り》松茸と白身魚の土瓶蒸し
- 《刺 身》旬の特上刺身盛合せ
- 《強 肴》和牛と松茸の陶板焼き
- 《揚 物》秋刀魚 秋野菜の天婦羅
- 《食 事》松茸御飯 香の物 あおさ汁
- 《水菓子》梨の赤ワイン煮 季節の果実添え



お一人様 7品
税込 **11,000円**
税抜 10,000円

秋の板長特別コース

- 《前 菜》旬菜盛合せ
- 《土 瓶》松茸と白身魚の土瓶蒸し
- 《刺 身》旬の刺身盛合せ
- 《強 肴》特選和牛サーロインの銅板焼き
- 《揚 物》松茸の天麩羅
- 《温 鉢》ふかひれ姿の茶碗蒸し
- 《食 事》松茸御飯 土鍋仕立て
- 《留 椀》季節のお椀
- 《水菓子》季節のデザート盛合せ

お一人様 8品
税込 **16,500円**
税抜 15,000円

秋の豪華特別板長コース

- 《前 菜》旬菜盛合せ
- 《土 瓶》松茸と白身魚の土瓶蒸し
- 《刺 身》旬の刺身盛合せ
- 《強 肴》特選和牛シャトーブリアンと松茸の銅板焼き
- 《焼 物》活あわびステーキ
- 《温 鉢》ふかひれ姿の茶碗蒸し
- 《食 事》松茸御飯 土鍋仕立て
- 《留 椀》季節のお椀
- 《水菓子》季節のデザート盛合せ

お一人様 8品
税込 **22,000円**
税抜 20,000円

秋の会席料理に**飲み放題**を付けられます
◆◆◆◆秋の会席料理◆◆◆◆
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
全室個室(150名様)

マイクロバス
無料送迎



10名様より
ご予約制・先着順

