

料亭 **なか安** 八王子 11月1日(水)～12月28日(木)

# 冬の会席コース

ご予約承り中

## 冬の会席コース

- 《前菜》旬菜盛合せ
- 《刺身》旬の刺身盛合せ
- 《小鍋》大山鶏鍋 白湯スープ仕立て
- 《焼物》鰯照り焼き あん肝ポン酢添え
- 《揚物》海老、烏賊、エリンギの天麩羅
- 《食事》帆立の炊込み御飯 香の物 あおさ汁
- 《水菓子》りんご白ワイン煮 シナモン風味

お一人様 7品 税込 **5,500円**  
税抜 5,000円



## 冬の上会席コース

- 《前菜》旬菜盛合せ
- 《刺身》旬の上刺身盛合せ
- 《小鍋》海鮮鍋 かつお出汁仕立て
- 《焼物》鰯照り焼き 和牛塩焼き添え
- 《揚物》ふぐの唐揚げ
- 《食事》帆立の炊込み御飯 香の物 あおさ汁
- 《水菓子》りんご白ワイン煮 シナモン風味

お一人様 7品 税込 **7,700円**  
税抜 7,000円



## 冬の特上会席コース

- 《前菜》旬菜盛合せ
- 《刺身》旬の特上刺身盛合せ
- 《小鍋》和牛すき鍋
- 《小鉢》蒸し鮑 肝醬油
- 《揚物》ふぐの唐揚げ
- 《食事》うな丼 香の物 すまし汁
- 《水菓子》季節のデザート盛合せ

お一人様 7品 税込 **11,000円**  
税抜 10,000円



## 特別コース 板長

期間限定

- 《前菜》旬菜盛合せ
- 《刺身》旬の極上刺身盛合せ
- 《強肴》特選和牛サーロイン とらふぐのしゃぶしゃぶ
- 《揚物》蒸し鮑 肝醬油

- 《温鉢》ふかひれ姿の茶碗蒸し
- 《食事》国産とらふぐの寿司にぎり寿司 国産鰻の押し寿司
- 《留碗》すまし汁
- 《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

## 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
- 《焼物》活鮑ステーキ
- 《温鉢》ふかひれ姿の茶碗蒸し

- 《食事》国産とらふぐのにぎり寿司 国産鰻の押し寿司
- 《留碗》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 **22,000円**  
税抜 20,000円

冬の会席料理に**飲み放題**を付けられます  
◆◆◆◆冬の会席料理◆◆◆◆  
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

