

料亭 なが安 八王子 3月1日(日)～4月30日(木)

ご予約制  
ご予約承り中

# 春の会席コース



お一人様 8品 税抜 6,000円

6,600円 税込



お一人様 8品 税抜 8,000円

8,800円 税込



お一人様 8品 税抜 11,000円

12,100円 税込



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
- 《温鉢》海鮮茶碗蒸し
- 《揚物》海老と春野菜の天麩羅
- 《食事》筍の炊き込み御飯 香の物
- 《留椀》あおさ汁
- 《水菓子》きな粉わらび餅

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 鰹出汁仕立て
- 《焼物》銀鱈西京味噌漬け焼き  
和牛塩焼き添え
- 《揚物》活穴子と春野菜の天麩羅
- 《食事》筍の炊き込み御飯 香の物
- 《留椀》あおさ汁
- 《水菓子》きな粉わらび餅

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》和牛すき鍋
- 《焼物》銀鱈西京味噌漬け焼き  
蒸し鮑肝醤油
- 《揚物》ずわい蟹と春野菜の天麩羅
- 《食事》うな井 香の物
- 《留椀》すまし汁
- 《水菓子》きな粉わらび餅  
季節の果実添え

板長  
特別コース

季節限定

- 《前菜》旬菜盛合せ
- 《刺身》季節の極上刺身盛合せ
- 《強肴》特選和牛の  
サーロイン銅板焼き
- 《焼物》伊勢海老の塩焼き(半身)
- 《温鉢》ふかひれの茶碗蒸し

- 《食事》金目鯛炊き込み御飯  
土鍋仕立て
- 《留椀》すまし汁
- 《水菓子》季節のデザート盛合せ

お一人様 8品 税抜 15,000円 16,500円 税込



板長  
特別豪華コース

季節限定

- 《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》活鮑のステーキ
- 《温鉢》ふかひれ姿の茶碗蒸し

- 《食事》金目鯛炊き込み御飯  
土鍋仕立て
- 《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 税抜 20,000円 22,000円 税込



春の会席コースに飲み放題を付けられます

春の会席コース	6,600円	8,800円	12,100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2,750円(税込)  
瓶ビール、日本酒、ハイボール、焼酎、レモンサワー、ノンアルコールビール、ウーロン茶、オレンジジュース、ジンジャエール、コーラ
- ワイン入り飲み放題コース【10名様より 2時間制】お一人様3,300円(税込)  
上記+ワイン(赤、白)、日本酒銘酒

別途サービス料10%頂戴しております。 ※仕入れの状況によりメニューが変更になる場合がございます。予めご了承ください。

料亭 **なが安** 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

