

# 秋の会席コース

9月1日(日)～10月31日(木)



お一人様 8品 税抜 15,000円 **16,500円** 税込



お一人様 8品 税抜 20,000円 **22,000円** 税込

## 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》秋鮭西京漬け焼き 大山鶏塩焼き添え
- 《冷し鉢》蕪の菊花あん掛け
- 《揚 物》秋刀魚と秋野菜の天麩羅
- 《食 事》五種類のきのこの炊き込み御飯 香の物
- 《留 椀》焼茄子の味噌汁
- 《水菓子》梨の赤ワイン煮

お一人様 8品 税抜 5,000円 **5,500円** 税込

## 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》秋鮭西京漬け焼き 和牛塩焼き添え
- 《揚 物》秋刀魚と松茸の天麩羅
- 《食 事》五種類のきのこの炊き込み御飯 香の物
- 《留 椀》焼茄子の味噌汁
- 《水菓子》梨の赤ワイン煮

お一人様 8品 税抜 7,000円 **7,700円** 税込

## 秋の特別上会席コース

- 《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
- 《焼 物》秋鮭西京漬け焼き 煮鮑 和牛塩焼き添え
- 《揚 物》秋刀魚と松茸の天麩羅
- 《食 事》うな丼 香の物
- 《留 椀》すまし汁
- 《水菓子》梨の赤ワイン煮 季節の果実添え

お一人様 8品 税抜 10,000円 **11,000円** 税込

## 秋の板長特別コース

- 《前 菜》旬菜盛合せ
- 《刺 身》季節の極上刺身盛り合せ
- 《強 肴》和牛サーロインのしゃぶしゃぶ《留 椀》すまし汁
- 《焼 物》焼き松茸
- 《温 鉢》ふかひれ姿の茶碗蒸し
- 《食 事》松茸御飯土鍋仕立て 香の物
- 《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

## 秋の豪華特別コース

- 《前 菜》旬菜盛合せ
- 《刺 身》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》焼き松茸と焼きたらばがに
- 《温 鉢》ふかひれ姿の茶碗蒸し
- 《食 事》松茸御飯土鍋仕立て 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 税抜 20,000円 **22,000円** 税込

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 **なが安** 八王子

マイクロバス 無料送迎



10名様より ご予約制・先着順

八王子市暁町1-36-6

全室個室(150名様)

