

料亭 存か安 八王子

3月1日(土) ~ 4月30日(水)

ご予約承り中

春日の会席コース



お一人様 8品 税込 5,500円
税抜 5,000円



お一人様 8品 税込 7,700円
税抜 7,000円



お一人様 8品 税込 11,000円
税抜 10,000円

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》銀鱈西京漬け焼き
- 《温鉢》鯛の道明寺蒸し
- 《揚物》海老と春野菜の天麩羅
- 《食事》帆立の炊込み御飯 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 鯉出汁仕立て
- 《焼物》銀鱈西京漬け焼き
和牛塩焼き添え
- 《揚物》活穴子と春野菜の天麩羅
- 《食事》帆立の炊込み御飯 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

- 《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
銅板焼き
- 《焼物》焼きたらばがに
- 《揚物》才巻海老と活穴子の天麩羅
- 《食事》金目鯛炊込み御飯 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 税込 16,500円
税抜 15,000円

板長豪華特別コース

- 《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》金目鯛炊込み御飯
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 税込 22,000円
税抜 20,000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 存か安 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

