



菜 鮮 酒 館

# 和 冬



## FOOD

## DRINK

### おまかせお料理コース

お一人様 ¥3,500 (¥3,850)

旬の食材を使った季節のお料理をコース仕立ての「おまかせコース」で提供しております

和食を基本に、フレンチ、イタリアン等のジャンルを枠を超えたお料理となります

春の「おまかせコース」の一例

- ・前菜2種 (ホタルイカの酢味噌・たけのこの土佐煮等)
- ・季節のカルパッチョ (真鯛のカルパッチョ)
- ・肉料理 (牛肉グリル・温野菜)
- ・季節のサラダ (スモークサーモンサラダ)
- ・魚料理 (穴子煮)
- ・揚げ物 (ナンヨツの唐揚げ)
- ・食事 (海鮮トマトパスタ)

※季節に応じてお料理の内容は変わります

### 鍋コース

お一人様 ¥3,500 (¥3,850)

- ・鴨鍋
- ・豚バラキムチ鍋 (秋冬限定)
- ・チキントマト鍋
- ・カキとタラのみぞれ鍋 (秋冬限定)

### 飲み放題コース

スタンダードプラン お一人様 ¥1,500円 (¥1,650)

プレミアプラン お一人様 ¥2,000円 (¥2,200)

- ・ビール・ウイスキー (ハイボール・水割り・ロック)
- ・日本酒 (熱燗・冷酒)・焼酎 (水割り・ロック・お湯割り)
- ・ワイン (赤・白)・サワー・マッコリ・カクテル (各種)
- ・梅酒・ノンアルコール・ソフトドリンク (烏龍茶・コーラ・ジュース等)

### お飲物メニュー

- ・ビール グラス ¥450 (¥495) ~ ¥600 (¥660)
- ・ウイスキー ハイボール (角・ジムビーム) ¥500 (¥550) ~ ¥1,300 (¥1,430) // コトリ (白州・山崎) // sum (知多) ※各種ウイスキー銘柄、ボトルを揃えております
- ・ワイン グラス (赤・白) ¥500 (¥550) ~ ¥600 (¥660) ※ワインセレクション、各種取り揃えました
- ・カクテル 各種 ¥600 (¥660)
- ・ジンソーダ SUI ROKU ¥500 (¥550)
- ・サワー 各種 ¥600 (¥660)
- ・マッコリ グラス ¥450 (¥495) ~ ¥400 (¥440)
- ・梅酒・果実酒 グラス ¥600 (¥660) ~ ¥500 (¥550)
- ・焼酎 グラス ¥2,400 (¥2,640) ~ ボトル (各種) ※麦・芋・米・そば、その他各種取り揃えました
- ・日本酒 全国の地酒・日本酒 (1合) ¥800 (¥880) ~ 熱燗 (栄の井) ¥500 (¥550) ※全国銘柄の他、不定期での入荷もあります
- ・ノンアルコールドリンク ¥400 (¥440) ~
- ・ソフトドリンク (各種) ¥350 (¥385) ~

### 日本酒を うまく飲ませる店

日本酒ソムリエ「唎酒師」がお料理に合わせたおすすめの一杯をご提案いたします



月~土 PM5:00~AM12:00 (ラストオーダーPM11:00)

宴会ご予約承ります

TEL 03-3401-2322

