料亭 なか安 八王子

春の会席コース

3月1日(金)～4月30日(火)

ご予約承り中

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 大山鶏塩焼き添え
《温　鉢》鯛の道明寺蒸し
《揚　物》穴子と春野菜の天麩羅
《食　事》帆立の炊込み御飯 香の物 あおさ汁
《水菓子》苺ロールケーキ

お一人様 7品
税抜 5,000円
5,500円 税込

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》穴子 海老 春野菜の天麩羅
《食　事》帆立の炊込み御飯 香の物 あおさ汁
《水菓子》苺ロールケーキ

お一人様 7品
税抜 7,000円
7,700円 税込

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 焼きたらばがに添え
《揚　物》穴子 海老 春野菜の天麩羅
《食　事》うな丼 香の物 すまし汁
《水菓子》苺ロールケーキ 季節の果実添え

お一人様 7品
税抜 10,000円
11,000円 税込

板長特別コース（期間限定）

《前　菜》旬菜盛合せ
《刺　身》季節の極上刺身盛り合せ
《強　肴》和牛サーロイン銅板焼き
《揚　物》才巻海老と活穴子の天麩羅
《焼　物》焼きたらばがに
《食　事》金目鯛炊き込み御飯 土鍋仕立て 香の物
《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

板長豪華特別コース（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》金目鯛炊き込み御飯 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

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 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