

とみ井

文月のおまかせ

げんなん

ときわ

玄南

五〇〇〇円(税別)

常磐

七〇〇〇円(税別)

前菜 季節の酒肴三種盛り

前菜 酒肴五種盛り

お椀代 鱧の冷製茶碗蒸し

お椀 鱧のお吸い物

お造り お造り二点盛り

お造り 旬魚の造り 三点盛り

焼八寸 カマスの袖庵焼き 鮎の利休揚げ

焼肴 スズキの照り焼き 万願寺じゃこ

温物 南京饅頭 刻み夏野菜の餡

揚物 キスの梅大葉巻き揚げ
鱧の磯辺揚げ

強肴 国産牛の味噌漬け サラダ添え

冷し鉢 穴子の八幡巻き 夏野菜の
冷製炊き合わせ

お食事 とみ井風 盛岡冷麺

お食事 鱧御飯 赤出汁 香物

甘味 本日の甘味

甘味 本日の甘味

*仕入れ状況によってコース内容が異なる場合がございます。

*仕入れ状況によってコース内容が異なる場合がございます。

あおい

葵 [特別コース]

*旬の厳選素材を使った

料理長おまかせの特別コース。

*一〇〇〇〇円(税別)より、

三日以上前のご予約にて

お承り致しております。

カジュアル宴会プラン

(最大 三十六名様まで)

八名様以上のご利用で

お一人様 三三〇〇円(税別)より

お得な宴会プランをご用意させて
頂きます。

(大皿の盛り込み料理が中心です。)

*三日間前までにご予約ください。