

ポイントカード始めました

5~10%相当の  
ポイントが付きます

本物料理・銘酒の  
**茶寮 潤**  
横浜 港北区新横浜 1-11-4  
第一ハマダビル1階  
TEL: 045-473-9197

発行日 年 月 日

お名前

会社名

電話番号

FAX

住所 市 区

1	2	3	4
5	6	7	8
9	10	11	12
13	14	15	16
17	18	19	20

※お食事の際、現金での支払いの場合、お会計金額よりポイントに  
スタンプが押印されます。

※クレジットカードおよび現金書留  
での支払いの場合、お会計金額  
よりポイントにスタンプが押印されます。

※スタンプが20個で1万円分  
の価値があります。  
(有効期限は発行日より1年間)

買い置き、美味しい料理にこだわって  
お弁当作り分けて、お弁当、季節の鍋など  
取り揃えております。  
又、お弁当の弁当、お弁当お弁当も  
承っております。

ポイントカードで  
ご利用いただけます



霜降り黒毛和牛

宅急便(冷凍)でお届けします  
(ポイントカード1枚で約800g)



店舗でのコース料理・高級弁当・特選御膳  
宅配料理にもご利用いただけます

詳しくはホームページ・パンフレットで(ポイントカード1枚で10,000円分)  
お弁当紹介サイト様からのご注文にはポイントは付きません

《ご予約の数量減少・人数減少・キャンセルについて》

前日12時までに店舗までご連絡下さい。(FAX・メールも可)

前日12時以降のキャンセル、数量減少、人数減少の場合はご注文金額の半額、  
当日の場合は全額をお支払いいただきますのでご了承下さい。

横浜市港北区新横浜 1-11-4 第一ハマダビル1階

電話 **045-473-9197** お問合せ時間 [平日]9:00~17:00

FAX **045-534-3363** パンフレット お届けします

※つながらないことがあります ※留守の場合、再度お電話ください  
※ご注文はホームページよりFAX、メールでも可能です

うまさ本物

茶寮 潤

要予約

高級弁当

特選御膳

宅配料理

コース料理



武骨な料理屋ですが…  
旨い料理と酒にこだわって  
市場より最高の食材を  
仕入れております  
旬の食材にこだわった  
当店自慢の本格的な料理  
手作り弁当をご堪能下さい!



表示価格はすべて税込となります



【予約期限】2営業日前(17時まで)  
【配達時間】10:00~18:00  
【営業時間】18:00~22:30  
【定休日】日・祝(お問合せ下さい)  
【支払方法】現金・請求書・クレジット決済



2025年9月版





高級弁当

## 和牛炙り焼弁当

黒毛和牛の上質部位を炙り焼きにしました  
当店自慢の和牛弁当です

M 2,160円

煮物を  
上煮物に  
変更できます  
+230円



一段 1,600円

S 1,800円

L 2,500円

※仕入れにより内容が変わる場合があります。  
※和牛の大盛りも承っております。料金:400円(税込)

特選  
御膳

料理の容量、グレードをあげた御膳弁当

## 和牛炙り焼御膳

黒毛和牛の選りすぐり上質部位を  
炙り焼きにしました  
当店自慢の和牛焼です

- ・和牛炙り焼(ごはん)
- ・上煮物盛り合せ
- ・銀だら西京焼
- ・ツナサラダ
- ・玉子焼
- ・おしんこ
- ・フルーツ



3,130円

※仕入れにより内容が変わる場合があります。  
※ご要望により、黒い容器もご用意しております。  
※5個以上の注文をお願いします。Lサイズ:W26.5cm×D9.7cm×H5.2cm(2段)

高級弁当

## 和牛めし弁当

飛騨産黒毛和牛の上質部位の他  
バラ肉もブレンドし  
絶品の牛めしに仕上げました

M 1,840円

煮物を  
上煮物に  
変更できます  
+230円



一段 1,400円

S 1,550円

L 2,160円

※仕入れにより内容が変わる場合があります。

特選  
御膳

料理の容量、グレードをあげた御膳弁当

## 和牛めし御膳

飛騨産黒毛和牛の上質部位の他  
バラ肉もブレンドし  
絶品の牛めしに仕上げました

- ・和牛煮(ごはん)
- ・上煮物盛り合せ
- ・銀だら西京焼
- ・ツナサラダ
- ・玉子焼
- ・おしんこ
- ・フルーツ



2,790円

※仕入れにより内容が変わる場合があります。  
※ご要望により、黒い容器もご用意しております。  
※5個以上の注文をお願いします。Lサイズ:W26.5cm×D9.7cm×H5.2cm(2段)

高級弁当

## 地鶏香味焼弁当

鳥取産大地鶏をスパイスの効いた  
香味焼きにしました

M 1,840円

煮物を  
上煮物に  
変更できます  
+230円



一段 1,400円

S 1,550円

L 2,160円

※仕入れにより内容が変わる場合があります。

特選  
御膳

料理の容量、グレードをあげた御膳弁当

## 地鶏香味焼御膳

鳥取産大地鶏を  
スパイスの効いた  
香味焼きにしました

- ・地鶏香味焼(ごはん)
- ・上煮物盛り合せ
- ・銀だら西京焼
- ・ツナサラダ
- ・玉子焼
- ・おしんこ
- ・フルーツ



2,790円

※仕入れにより内容が変わる場合があります。  
※ご要望により、黒い容器もご用意しております。  
※5個以上の注文をお願いします。Lサイズ:W26.5cm×D9.7cm×H5.2cm(2段)

高級弁当

## 十勝の豚めし弁当

厳選した豚本ロース肉をあまからの  
タレで漬け込み焼きあげました

M 1,840円

煮物を  
上煮物に  
変更できます  
+230円



一段 1,400円

S 1,550円

L 2,160円

※仕入れにより内容が変わる場合があります。

特選  
御膳

料理の容量、グレードをあげた御膳弁当

## 十勝の豚めし御膳

厳選した豚本ロース肉を  
あまからのタレで漬け込み  
焼きあげました

- ・豚ロース焼(ごはん)
- ・上煮物盛り合せ
- ・銀だら西京焼
- ・ツナサラダ
- ・玉子焼
- ・おしんこ
- ・フルーツ



2,790円

※仕入れにより内容が変わる場合があります。  
※ご要望により、黒い容器もご用意しております。  
※5個以上の注文をお願いします。Lサイズ:W26.5cm×D9.7cm×H5.2cm(2段)



高級弁当

## うなぎ蒲焼弁当

国産うなぎを白焼しやわらかく蒸した後  
つぎたしの自家製タレで焼き上げました



煮物を  
上煮物に  
変更できます  
+230円

M 並 3,500円



一段 大 3,400円

並 3,500円  
大 4,200円  
特大 4,500円



L 並 3,900円

一段 並 2,700円  
大 3,400円  
特大 3,700円

うなぎ 並 約80g 大 約120g 特大 約150g  
※5個以上の注文でお願いいたします  
※仕入れにより内容が変わる場合があります。

特選御膳

料理の内容量、グレードをあげた御膳弁当

## うなぎ蒲焼御膳

国産うなぎを白焼しやわらかく蒸した後  
つぎたしの自家製タレで焼き上げました



・うなぎ蒲焼(ごはん)  
・上煮物盛り合せ  
・和牛炙り焼  
・ツナサラダ・玉子焼  
・おしんこ・フルーツ

5,100円

※仕入れにより内容が変わる場合があります。  
※ご要望により、黒い容器もご用意しております。  
※5個以上の注文でお願いします。Lサイズ:W26.5cm×D9.7cm×H5.2cm(2段)

高級弁当

## 銀だら西京焼弁当

脂ののった銀だらを京都の白味噌で漬け込み  
じっくり焼き上げました  
絶品の銀だら西京焼です



M 2,160円

煮物を  
上煮物に  
変更できます  
+230円



一段 1,500円



S 1,800円



L 2,500円

※仕入れにより内容が変わる場合があります。

特選御膳

料理の内容量、グレードをあげた御膳弁当

## 銀だら西京焼御膳

脂ののった銀だらを京都の白味噌で  
漬け込みじっくり焼き上げました  
絶品の銀だら西京焼です



・銀だら西京焼(ごはん)  
・上煮物盛り合せ  
・和牛炙り焼  
・ツナサラダ・玉子焼  
・おしんこ・フルーツ

2,900円

※仕入れにより内容が変わる場合があります。  
※ご要望により、黒い容器もご用意しております。  
※5個以上の注文でお願いします。Lサイズ:W26.5cm×D9.7cm×H5.2cm(2段)

高級弁当

## 穴子めし弁当

江戸前穴子を活け締めにし  
ふっくら煮付けました



M 2,160円

煮物を  
上煮物に  
変更できます  
+230円



一段 1,600円



S 1,800円



L 2,500円

※5個以上の注文でお願いいたします  
※仕入れにより内容が変わる場合があります。

特選御膳

料理の内容量、グレードをあげた御膳弁当

## 穴子めし御膳

江戸前穴子を活け締めにし  
ふっくら煮付けました



・穴子煮(ごはん)  
・上煮物盛り合せ  
・和牛炙り焼  
・ツナサラダ  
・玉子焼  
・おしんこ  
・フルーツ

3,250円

※仕入れにより内容が変わる場合があります。  
※ご要望により、黒い容器もご用意しております。  
※5個以上の注文でお願いします。Lサイズ:W26.5cm×D9.7cm×H5.2cm(2段)

高級弁当

## あさりめし弁当

あさりのむき身をあっさり炊いて  
深川めしに仕上げました  
昔なつかしい味です



M 1,840円

煮物を  
上煮物に  
変更できます  
+230円



一段 1,400円



S 1,550円



L 2,160円

※5個以上の注文でお願いいたします  
※仕入れにより内容が変わる場合があります。

特選御膳

料理の内容量、グレードをあげた御膳弁当

## あさりめし御膳

あさりのむき身をあっさり炊いて  
深川めしに仕上げました  
昔なつかしい味です



・あさり煮(ごはん)  
・上煮物盛り合せ  
・和牛炙り焼  
・ツナサラダ  
・玉子焼  
・おしんこ  
・フルーツ

2,900円

※仕入れにより内容が変わる場合があります。  
※ご要望により、黒い容器もご用意しております。  
※5個以上の注文でお願いします。Lサイズ:W26.5cm×D9.7cm×H5.2cm(2段)



高級弁当 ● **和牛すき焼弁当** ●

飛騨産霜降り黒毛和牛で仕上げた絶品のすき焼を自家製割りしたでお召し上がりください

※5個以上の注文でお願いいたします

**M 2,300円**

**L 2,600円**

※5個以上の注文でお願いいたします  
※仕入れにより内容が変わる場合があります。

高級弁当 ● **きざみ うなぎ弁当** ●

国産うなぎを白焼しつぎたしの自家製タレでうなぎ蒲焼を焼き上げました

※5個以上の注文でお願いいたします  
※仕入れにより内容が変わる場合があります。

**一段 1,600円**

**M 2,160円**

**S 1,800円**

**L 2,500円**

煮物を上煮物に変更できます +230円

季節の幕の内

高級弁当シリーズに  
春季限定の幕の内弁当が  
加わりました

S 1,800円  
M 2,160円  
L 2,500円

※Lサイズにはサラダが付きます  
※仕入れにより内容が変わる場合があります。

春 3月～5月

肉編

・アサリと山菜の炊き込みご飯  
・和牛炙り焼 季節の煮物  
・玉子焼 蒲鉾 おしんこ

魚編

・アサリと山菜の炊き込みご飯  
・鯖(さわら)の醤油漬け焼き 季節の煮物  
・玉子焼 蒲鉾 おしんこ

夏 6月～8月

肉編

・しらすと枝豆の炊き込みご飯  
・和牛炙り焼き 季節の煮物  
・玉子焼き 蒲鉾 おしんこ

魚編

・しらすと枝豆の炊き込みご飯  
・メヌケの西京焼き 季節の煮物  
・玉子焼き 蒲鉾 おしんこ

秋 9月～11月

肉編

・鶏と茸の炊き込みごはん  
・和牛炙り焼 季節の煮物  
・玉子焼 蒲鉾 おしんこ

魚編

・鶏と茸の炊き込みごはん  
・キングサーモンの西京焼き 季節の煮物  
・玉子焼 蒲鉾 おしんこ

冬 12月～2月

肉編

・ホタテの炊き込みごはん  
・和牛炙り焼 季節の煮物  
・玉子焼 フルーツ おしんこ

魚編

・ホタテの炊き込みごはん  
・カレイのフライ 季節の煮物  
・玉子焼 フルーツ おしんこ

特選御膳

一品一品素材を吟味し手作りした当店自慢の特選の御膳です。

**お祝い・法事などの食事におすすめ!**

和牛炙り焼 黒毛和牛の選りすぐり上質部位を炙り焼きにしました。当店自慢の和牛焼です。  
うなぎ蒲焼 国産うなぎを白焼しやわらかく蒸した後、つぎたしの自家製タレで焼き上げました。  
銀だら西京焼 脂ののった銀だらを京都の白味噌で漬込み、じっくり焼き上げました。絶品の銀だら西京焼です。  
※仕入れにより内容が変わる場合があります。

◆ 和牛炙り焼御膳 ◆ 地鶏香味焼御膳 ◆ 和牛めし御膳 ◆ 十勝の豚めし御膳 ◆ 各種御膳は、1～4ページ「高級弁当」の下欄に記載してあります  
◆ うなぎ蒲焼御膳 ◆ 銀だら西京焼御膳 ◆ 穴子めし御膳 ◆ あさりめし御膳 ◆

うなぎ・和牛御膳

※ご要望により、木目の容器もご用意しております  
※5個以上の注文でお願いいたします  
LLサイズ: W29.5cm×D10.6cm×H5.2cm(2段)

●うなぎ蒲焼(ごはん) ●玉子焼  
●和牛炙り焼(ごはん) ●黒豆  
●上煮物盛り合せ ●おしんこ  
●銀だら西京焼 ●フルーツ  
●天ぷら盛り合せ

**5,500円**

松花堂御膳

※ご利用後、容器を回収させていただきます  
※5個以上の注文でお願いいたします  
サイズ: W36.4cm×D24.6cm×H5.7cm(1段)

●うなぎ蒲焼(ごはん) ●黒豆  
●和牛炙り焼 ●ポテトサラダ  
●カニ酢の物 ●天ぷら盛り合せ  
●上煮物盛り合せ ●茶碗蒸し  
●銀だら西京焼 ●デザート

**5,900円**

冬期限定(12月～2月)になりますが、お刺身をご希望の方は、和牛の代わりにお刺身に変更することが出来ます。(お刺身を保冷剤入りの別容器でお届けします。)

お子様御膳

お子様御膳もご用意しております  
※ご要望により、木目の容器もご用意しております。  
Lサイズ: W26.5cm×D9.7cm×H5.2cm(2段)

●ハンバーグ ●玉子焼  
●エビフライ ●おしんこ  
●鶏の唐揚げ ●フルーツ  
●鮭塩焼

**2,160円**

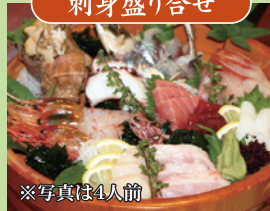
松花堂御膳を除く

荷姿



## 宅配料理

### 刺身盛り合せ



※写真は4人前

- 刺身盛り合せ  
1人前 2,700円 ※2人前～
- 上刺身盛り合せ  
1人前 3,780円 ※2人前～
- 特上刺身盛り合せ  
1人前 4,860円 ※3人前～

### 牛もつ鍋



※写真は2人前

1人前 2,160円 ※2人前～

### キンキ煮付け



※単品料理 3,780円

### 金目しゃぶ鍋



※写真は2人前

1人前 2,700円 ※2人前～

### うなぎ蒲焼



並 2,160円  
大 3,130円  
特大 3,460円

### とらふぐ鍋



※写真は2人前

1人前 4,860円 ※2人前～

### 地鴨鍋(又はすき鍋)



※写真は2人前 ※2人前～

1人前 2,700円

### 黒毛和牛ステーキ肉



約400g

1枚 4,320円

### ふぐ刺し



※写真は2人前 ※2人前～

1人前 1,940円

### お弁当荷姿

一段	W 19.7cm×D 12.2cm×H 9.7cm
S	W 18.1cm×D 9.7cm×H 5.2cm×2段
M	W 20.0cm×D 10.6cm×H 5.2cm×2段
L	W 26.5cm×D 9.7cm×H 5.2cm×2段



### お〜いお茶 [伊藤園]

(350ml) 100円(税込)

(600ml) 120円(税込)

(紙パック250ml) **無料**



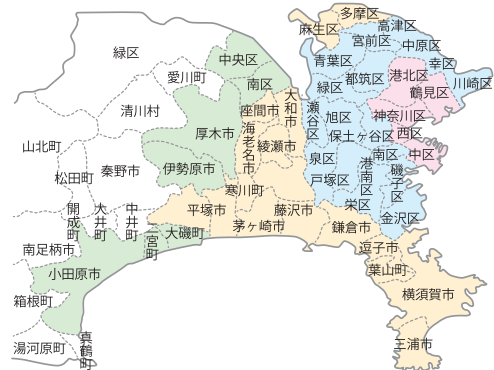
(250ml) (350ml) (600ml)

※無料茶(お〜いお茶)はプラスチックごみ対策の為、紙パックにさせて頂きます。

※有料茶をご選択された場合、無料茶はつきません。

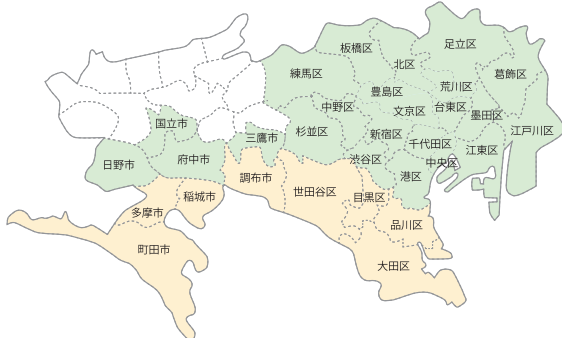
高級弁当・特選御膳・宅配料理は下記エリアで受け付けます  
エリア、金額についてお問い合わせ下さい  
店舗での受け取りも出来ます

### 神奈川地区 配達エリア



- エリア1 合計10,000円～**  
横浜市(港北区・神奈川区・鶴見区・西区・中区)
- エリア2 合計15,000円～**  
横浜市全域(エリア1以外)・川崎市(麻生区・多摩区以外)
- エリア3 合計25,000円～**  
川崎市(麻生区・多摩区)・鎌倉市・海老名市・大和市・藤沢市・平塚市・座間市・綾瀬市・寒川町・茅ヶ崎市・逗子市・葉山町・横須賀市・三浦市
- エリア4 合計35,000円～**  
相模原市(南区・中央区)・伊勢原市・厚木市・大磯町・二宮町・小田原市

### 東京地区 配達エリア



- エリア1 合計25,000円～**  
世田谷区・目黒区・品川区・大田区・調布市・稲城市・多摩市・町田市
- エリア2 合計35,000円～**  
渋谷区・新宿区・杉並区・台東区・中央区・豊島区・千代田区・中野区・練馬区・文京区・港区・足立区・荒川区・板橋区・江戸川区・葛飾区・北区・江東区・墨田区・三鷹市・府中市・国立市・日野市

## 店舗でのお料理

旬の食材にこだわった  
本格的なコース料理を  
落ち着いた店内で  
ご堪能いただけます



各コース共に、**松竹梅**のご予算に応じ、ご用意しております。  
鮮度・品質にこだわった食材を仕入れるため、**2日前までにご予約**ください。  
各コースの時間は**2時間30分**とさせていただきます。  
各コース共入店は**20:00**までをお願いします。

料理の内容は、仕入れにより、変わる場合があります。



### 上刺身盛りコース 2時間30分

本まぐろ、かんぱち、白身、貝类等  
選りすぐりの桶盛り

**松** 8,800円 **竹** 7,700円 **梅** 6,600円

- ・上刺盛り
- ・先付
- ・和牛炙り焼
- ・煮物
- ・酢の物
- ・素麺
- ・デザート

### きんき煮付けコース 2時間30分

北海道産きんきの煮付けは  
極上の旨さです

**松** 8,800円 **竹** 7,700円 **梅** 6,600円

- ・きんき煮付
- ・先付
- ・特上刺身
- ・和牛炙り焼
- ・揚げ物
- ・酢の物
- ・素麺
- ・デザート

### 和牛焼コース 2時間30分

黒毛和牛の上質部のステーキを  
豪快に召し上がってください

**松** 8,800円 **竹** 7,700円 **梅** 6,600円

- ・和牛石焼
- ・先付
- ・特上刺身
- ・煮物
- ・酢の物
- ・素麺
- ・デザート





### 特上刺身盛りコース

2時間30分

豊洲直送の活きのいい旬の魚介類、こだわり盛り合せ

- 松 特上刺盛り、先付、和牛炙り焼、煮物、揚げ物、酢の物、素麺、デザート 9,900円
- 竹 特上刺盛り、先付、和牛炙り焼、煮物、揚げ物、酢の物、素麺 8,800円
- 梅 特上刺盛り、先付、和牛炙り焼、煮物、素麺 7,700円



### 刺身盛りコース

2時間30分

豊洲直送の活きのいい旬の魚介類、こだわり盛り合せ

- 松 刺盛り、先付、和牛炙り焼、煮物、揚げ物、酢の物、素麺、デザート 7,700円
- 竹 刺盛り、先付、和牛炙り焼、煮物、揚げ物、酢の物、素麺 6,600円
- 梅 刺盛り、先付、和牛炙り焼、煮物、素麺 5,500円



### 黒豚しゃぶ鍋コース

2時間30分

しゃぶ鍋は黒豚が一番！もも、肩ロース、バラ肉です

- 松 黒豚しゃぶ鍋、先付、特上刺身、銀だら西京焼、揚げ物、酢の物、うどん、デザート 7,700円
- 竹 黒豚しゃぶ鍋、先付、上刺身、銀だら西京焼、揚げ物、酢の物、うどん 6,600円
- 梅 黒豚しゃぶ鍋、先付、刺身、銀だら西京焼、うどん 5,500円



### 地鶏鍋、又はすき鍋(夏期)コース

2時間30分

やっぱり岩手産の地鶏は旨い！つくねも絶品です

- 松 地鶏鍋、先付、特上刺身、銀だら西京焼、揚げ物、酢の物、雑炊、デザート 7,700円
- 竹 地鶏鍋、先付、上刺身、銀だら西京焼、揚げ物、酢の物、雑炊 6,600円
- 梅 地鶏鍋、先付、刺身、銀だら西京焼、雑炊 5,500円



### とらふぐ鍋コース

2時間30分

冬の味覚の王様、ふぐ刺し、鍋は最高です

- 松 とらふぐ鍋、先付、特上ふぐ刺身、和牛炙り焼、揚げ物、酢の物、雑炊、デザート 9,900円
- 竹 とらふぐ鍋、先付、上ふぐ刺身、和牛炙り焼、揚げ物、酢の物、雑炊 8,800円
- 梅 とらふぐ鍋、先付、ふぐ刺身、和牛炙り焼、雑炊 7,700円



### 金目鯛しゃぶ鍋コース

2時間30分

伊豆・千葉産の脂の乗った地金目を自家製ポン酢で

- 松 金目鯛しゃぶ鍋、先付、特上刺身、和牛炙り焼、揚げ物、酢の物、雑炊、デザート 7,700円
- 竹 金目鯛しゃぶ鍋、先付、上刺身、和牛炙り焼、揚げ物、酢の物、雑炊 6,600円
- 梅 金目鯛しゃぶ鍋、先付、刺身、和牛炙り焼、雑炊 5,500円



### 和牛すき焼コース

2時間30分

黒毛和牛の上質部位を自家製割下でご用意しました

- 松 和牛すき焼、先付、特上刺身、銀だら西京焼、揚げ物、酢の物、うどん、デザート 8,800円
- 竹 和牛すき焼、先付、上刺身、銀だら西京焼、揚げ物、酢の物、うどん 7,700円
- 梅 和牛すき焼、先付、刺身、銀だら西京焼、うどん 6,600円



### おまかせコース

2時間30分

おすすめの料理を各自、小皿でご用意しました

- 松 先付、吸い物、特上刺身、和牛炙り焼、煮物、揚げ物、酢の物、素麺、デザート 7,700円
- 竹 先付、上刺身、和牛炙り焼、煮物、揚げ物、酢の物、素麺 6,600円
- 梅 先付、刺身、和牛炙り焼、煮物、揚げ物、素麺 5,500円



### 牛もつ鍋コース

2時間30分

小腸・しま腸の旨い部分のみをご用意します

- 松 牛もつ鍋、先付、特上刺身、銀だら西京焼、揚げ物、酢の物、ラーメン、デザート 7,150円
- 竹 牛もつ鍋、先付、上刺身、銀だら西京焼、揚げ物、酢の物、ラーメン 6,050円
- 梅 牛もつ鍋、先付、刺身、銀だら西京焼、ラーメン 4,950円



### 軍鶏(しゃも)鍋又はすき鍋(夏期)コース

2時間30分

旨味のつまったしゃもを使用した地鶏鍋です

- 松 軍鶏鍋、先付、特上刺身、銀だら西京焼、揚げ物、酢の物、雑炊、デザート 7,700円
- 竹 軍鶏鍋、先付、上刺身、銀だら西京焼、揚げ物、酢の物、雑炊 6,600円
- 梅 軍鶏鍋、先付、刺身、銀だら西京焼、雑炊 5,500円

**飲み放題**  
2時間

※飲み放題以外の銘酒も多数取り揃えております ※仕入れにより、ご用意出来ない品もあります

- 日本酒
- 焼酎
- 生ビール
- 瓶ビール
- サワー類
- ワイン
- ソフトドリンク等

を含む場合

**1,870円**  
**2,530円**

**日本酒**

酒米を4割程度にまで研ぎ、低温で発酵させた大吟醸酒。獺祭、メ張鶴、黒龍、九平次、久保田、等

**焼酎**

「力強い味わい、風味」をまず「生」で!!天使の誘惑、宝山、朝日、他、人気の宝山の中でも希少な「宝山紅東」は特にお勧めです。

**ワイン地**

甲州産ワインを中心に、和食に合う国産ワインを取り揃えております。

※イメージ写真です。詳細はお問い合わせください。

**コース料理の内容変更のご注文も承ります**

<p><b>揚げ物</b></p> <p>①【変更】 (プラス)550円/1人前</p> <p><b>天ぷら盛り合せ</b></p> <p>素麺、雑炊など</p> <p>①【変更】 (プラス)440円/1人前</p> <p><b>稲庭うどん</b></p>	<p><b>酢の物</b></p> <p>①【変更】 (プラス)330円/1人前</p> <p><b>酢の物盛り合せ</b></p> <p>素麺、雑炊など</p> <p>①【変更】 (プラス)2,200円/1人前</p> <p><b>うなぎ蒲焼 並</b></p>
--	--

※各グループ、同一の変更をお願いします  
※煮物については、もつ煮込、牛すじ煮込、黒豚角煮、等への変更もご相談ください