

2019年1月～2月 城見会席（日本料理会席）（サービス料10%別・消費税8%別）

※コース内の生き造りは仕入により提供できない場合がございます。コース内の料理の内容が変更もしくは別料理になりますので、予めご了承ください。

※仕入れの都合により内容を変更する場合がございますのでご了承下さいますようお願い致します。 城見櫓 TEL 096-356-1146

料理名	城見会席（日本料理会席）				
コース料金	5000	6000	7000	8000	10000
サービス料	500円（10%）	600円（10%）	700円（10%）	800円（10%）	1000円（10%）
消費税	440円（8%）	528円（8%）	616円（8%）	704円（8%）	880円（8%）
サ・税込金額	<u>5940円</u>	<u>7128円</u>	<u>8316円</u>	<u>9504円</u>	<u>11880円</u>
小鉢	薩摩芋と林檎白和え	薩摩芋と林檎白和え	薩摩芋と林檎白和え	薩摩芋と林檎白和え	
前菜	5種盛	6種盛	7種盛	7種盛	8種盛
お造り	3種盛	3種盛又は※活造り	4種盛又は※活造り	4種盛又は※活造り	生き造り
吸物		清汁仕立て	清汁仕立て	清汁仕立て	清汁仕立て
蓋物	赤飯入り茶碗蒸し	赤飯入り茶碗蒸し	赤飯入り茶碗蒸し	赤飯入り茶碗蒸し	鱈白子蒸し
焼物	鰯の照焼き	鰯の照焼き	銀鱈西京焼き	銀鱈西京焼き	鮑バター焼き
台物	天草大王小鍋	天草大王小鍋	天草大王小鍋	和牛すき焼き	和牛すき焼き
揚物	河豚竜田揚げ	河豚竜田揚げ	河豚竜田揚げ	車海老天麩羅	車海老天麩羅
食事	五目御飯	五目御飯 ※にぎり寿司	五目御飯 ※にぎり寿司	五目御飯 ※にぎり寿司	にぎり寿司
止椀	白味噌仕立	白味噌仕立	白味噌仕立	白味噌仕立	返し赤出汁
果物	季節のデザート	季節のデザート	季節の果物	季節の果物	旬の豪華盛り