

御  
献  
立

2019 3 弥生 KAHOUSYUSHI SEIRA



# おまかせ会席 桜咲く

## 前菜

季節のものを小鉢で四種  
露の唐伽羅煮・新筍木の芽味噌和え五品玉あらられ  
菜の花辛子和え・富山湾から螢烏賊酢味噌

## 椀

天然さくら鯛の唐鍋 和の黄金スープ仕立て  
蛤・大根・椎茸・豆腐・筍・若布・桜麩

## 造身

旬の鮮を六種箱造里  
サザエ壺造り・鮪・平目・赤貝・赤海老・めめ鯖  
あしらい一式・山葵

## 樂盛り

春を三品盛り込んで  
蟹身の生湯葉サラダ巻き  
筍・菜の花・葱  
白魚のチーズ揚げ 抹茶塩ふりかけて  
マロニー素揚げ・串型レモン  
桜鱒とろ身西京焼き  
紅白膾・酢取り茗荷

## 洋菜

新玉葱と自家製黒豚ハムのステーキ  
粒マスタートドのタルタルのせて  
たっぷりのクレソン

## 食事

じゃこ入り筍御飯  
浅利汁  
茶碗蒸し 青のり餡掛け

## 甘味

桜アイスクリームと  
イチゴのロゼワインジュレ掛けミント

通常7,000円相当の会席コースを

**創業祭価格** [お一人様]

**5,000円** (税別)

歡送迎会・接待プラン御用意致しました!

**スペシャル和会席コース+お飲み物各種** **7,000円** (税込)

(乾杯ビール・ハイボール・焼酎・赤ワイン・白ワイン・ソフトドリンク・ノンアルコールビール ※オーダーは90分となります。)

## 酒の会

開催日: 2019.3.14(木)  
会費: 8,000円(税込)

M・H・D様をお迎えして  
お花見シャンドンと春の桜和食を楽しむ会

オーストラリア産スパークリングワイン シャンドンロゼと  
和食ならではの春会席を楽しんで頂けます。

店休日: 3/3(日)・10(日)・17(日)・24(日)・31(日)

ネット予約は  
ぐるなびから

click!!

**ぐるなびで世楽を検索!**

より詳しい内容を掲載しております



SNSもチェック!



鹿児島市山之口町7-34 デュブレックスビル 1F・奥  
TEL&FAX 099-225-3999  
17:30~1:00 (ラストオーダー 24:00) 月~土

Free Wi-Fi ご利用頂けます URL: juraku.me

