八兆屋・県庁前店コースご案内(2021/4/26～)

内容	宴華コース	(税込3,300円)
	萬彩コース【飲み放題付】	(税込5,000円)
前菜	初夏野菜の冷し生姜あん掛け	
造り	がんど・縞鯵・甘海老	
揚物	鰈の唐揚げ	
冷菜	生ハムとキヌアのサラダ	
焼物	つくねの稲荷焼き・生姜だれ	
食事	おろしそば	
デザート	抹茶杏仁	

内容	4,000コース	(税込4,400円)
	優美コース【飲み放題付】	(税込6,000円)
前菜	初夏野菜の冷し生姜あん掛け	
造り	がんど・縞鯵・甘海老	
揚物	鰈の唐揚げ	
粋品	水茄子とアボカドの肉味噌チーズ焼き	
冷菜	生ハムとキヌアのサラダ	
焼物	和牛サーロインステーキ	
食事	おろしそば	
デザート	抹茶杏仁	

◆その他、ご要望等ございましたらお気軽にご相談ください。

八兆屋・県庁前店
(076-267-1186)

内容	籠盛りコース	(税込3,300円)
	籠盛りコース【飲み放題付】	(税込5,000円)
前菜	初夏野菜の冷し生姜あん掛け	
洋造り	縞鯵のカルパッチョ	
オーブン	パイ包みチキンロール・トマトソース	
籠盛り	青しそ入りツナコロッケ	
	生ハムとキヌアのサラダ	
	季節の茶わん蒸し	
	アスパラとすだれ麸の辛子酢味噌掛け	
	鰹のてまり寿し	
焼物	つくねの稲荷焼き・生姜だれ	
食事	おろしそば	
デザート	抹茶杏仁	
	バニラアイス・抹茶掛け	
	ラズベリーのレアチーズケーキ	

内容	撰菜コース	(税込5,500円)
	豊楽コース【飲み放題付】	(税込7,000円)
前菜	加賀太胡瓜の冷し生姜あん掛け	
	はたはたの南蛮漬け	
	つくねの稲荷焼き	
造り	がんど・縞鯵・甘海老・梶木	
揚物	海老と初夏野菜の天婦羅	
粋品	水茄子とアボカドの肉味噌チーズ焼き	
冷菜	生ハムとキヌアのサラダ	
蒸物	加賀蓮根はす蒸し	
焼物	和牛サーロインステーキ	
食事	おろしそば・他一品	
デザート	抹茶杏仁・他一品	

内容	旬菜コース	(税込7,700円)
食前酒	加賀梅酒	
前菜	加賀太胡瓜の冷し生姜あん掛け	
	はたはたの南蛮漬け	
	つくねの稲荷焼き	
造り	がんど・縞鯵・真鯛・甘海老・梶木	
焼魚	のど黒の塩焼き	
揚物	海老と初夏野菜の天婦羅	
粋品	水茄子とアボカドの肉味噌チーズ焼き	
冷菜	生ハムとキヌアのサラダ	
蒸物	加賀蓮根はす蒸し	
焼物	和牛サーロインステーキ	
食事	おろしそば・他一品	
デザート	抹茶杏仁・他一品	