

八兆屋・矢作店コースご案内 (2021/4/26～)

内容	宴華コース <small>(税込3,300円)</small>	内容	寿し宴華コース <small>(税込3,630円)</small>	内容	肉付き寿し宴華コース <small>(税込4,070円)</small>
	萬彩コース【飲み放題付】 <small>(税込5,000円)</small>				
前菜	初夏野菜の冷し生姜あん掛け	前菜	初夏野菜の冷し生姜あん掛け	前菜	初夏野菜の冷し生姜あん掛け
造り	がんど・縞鰯・甘海老	造り	がんど・縞鰯・甘海老	造り	がんど・縞鰯・甘海老
揚物	鰈の唐揚げ	揚物	鰈の唐揚げ	揚物	鰈の唐揚げ
冷菜	生ハムとキヌアのサラダ	冷菜	生ハムとキヌアのサラダ	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	焼物	つくねの稲荷焼き・生姜だれ	焼物	牛ロースステーキ(100g)
		寿し	握り5貫(梶木・真鯛・サーモン・烏賊・玉子)	寿し	握り5貫(梶木・真鯛・サーモン・烏賊・玉子)
食事	おろしそば	食事	おろしそば	食事	おろしそば
デザート	抹茶杏仁	デザート	抹茶杏仁	デザート	抹茶杏仁

内容	4,000コース <small>(税込4,400円)</small>	内容	撰菜コース <small>(税込5,500円)</small>	内容	旬菜コース <small>(税込7,700円)</small>
	優美コース【飲み放題付】 <small>(税込6,000円)</small>		豊楽コース【飲み放題付】 <small>(税込7,000円)</small>		
前菜	初夏野菜の冷し生姜あん掛け			食前酒	加賀梅酒
造り	がんど・縞鰯・甘海老	前菜	加賀太胡瓜の冷し生姜あん掛け	前菜	加賀太胡瓜の冷し生姜あん掛け
揚物	鰈の唐揚げ		はたはたの南蛮漬け	前菜	はたはたの南蛮漬け
粹品	水茄子とアボガの肉味噌チーズ焼き		つくねの稲荷焼き	造り	つくねの稲荷焼き
冷菜	生ハムとキヌアのサラダ	造り	がんど・縞鰯・甘海老・梶木	造り	がんど・縞鰯・真鯛・甘海老・梶木
焼物	和牛サーロインステーキ			焼魚	のど黒の塩焼き
食事	おろしそば	揚物	海老と初夏野菜の天婦羅	揚物	海老と初夏野菜の天婦羅
デザート	抹茶杏仁	粹品	水茄子とアボガの肉味噌チーズ焼き	粹品	水茄子とアボガの肉味噌チーズ焼き
		冷菜	生ハムとキヌアのサラダ	冷菜	生ハムとキヌアのサラダ
		蒸物	加賀蓮根はす蒸し	蒸物	加賀蓮根はす蒸し
		焼物	和牛サーロインステーキ	焼物	和牛サーロインステーキ
		食事	おろしそば・他一品	食事	おろしそば・他一品
		デザート	抹茶杏仁・他一品	デザート	抹茶杏仁・他一品