

八兆屋・県庁前店コースご案内 (2021/6/24～)

内容	宴華コース	(税込3,300円)	内容	4,000コース	(税込4,400円)
	萬彩コース【飲み放題付】	(税込5,000円)		優美コース【飲み放題付】	(税込6,000円)
前菜	冬瓜の冷やし梅あん掛け 生ハムと焼茄子のオリーブオイル掛け あさりの時雨煮		前菜	冬瓜の冷やし梅あん掛け 生ハムと焼茄子のオリーブオイル掛け あさりの時雨煮	
造り	がんど・鱸・甘海老		造り	がんど・鱸・甘海老	
			冷菜	うなぎの生春巻き	
揚物	茄子の挟み揚げと夏野菜のべっこうあん掛け		揚物	茄子の挟み揚げと夏野菜のべっこうあん掛け	
蒸物	冷しとうもろこしの茶碗蒸し		蒸物	冷しとうもろこしの茶碗蒸し	
焼物	鶏肉のオープン焼き・ラタトゥイユ添え		焼物	和牛サーロインステーキ	
食事	オクラとモロヘイヤのそば		食事	オクラとモロヘイヤのそば	
デザート	マンゴープリン		デザート	マンゴープリン	

◆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)	内容	撰菜コース	(税込5,500円)	内容	旬菜コース	(税込7,700円)
	籠盛りコース【飲み放題付】	(税込5,000円)		豊楽コース【飲み放題付】	(税込7,000円)			
前菜	あずき貝煮					食前酒	加賀梅酒	
洋造り	生ハムと焼茄子のオリーブオイル掛け		前菜	冬瓜の冷やし梅あん掛け		前菜	冬瓜の冷やし梅あん掛け	
オープン	鱸のカルパッチョ			生ハムと焼茄子のオリーブオイル掛け			生ハムと焼茄子のオリーブオイル掛け	
	能登豚の炙りベーコン・バケット添え			あさりの時雨煮			あさりの時雨煮	
籠盛り	茄子の挟み揚げ・べっこうあん掛け		造り	がんど・鱸・甘海老・梶木		造り	がんど・鱸・烏賊・甘海老・梶木	
	大根のキムチ		焼魚	若鮎の塩焼き		焼魚	のど黒の塩焼き	
	とうもろこしの冷製茶わん蒸し					粋品	うなぎの生春巻き	
	鰻の巻き寿司		揚物	海老と夏野菜の天婦羅		揚物	海老と夏野菜の天婦羅	
	グリル野菜のサラダ		冷菜	蛸と夏野菜のマリネサラダ		冷菜	蛸と夏野菜のマリネサラダ	
焼物	鶏肉のオープン焼き・ラタトゥイユ添え		蒸物	冷しとうもろこしの茶碗蒸し		蒸物	加賀蓮根はす蒸し	
食事	オクラとモロヘイヤのそば		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	
デザート	マンゴープリン		食事	オクラとモロヘイヤのそば・押し寿司2種		食事	オクラとモロヘイヤのそば・他一品	
	抹茶アイス		デザート	マンゴープリン・他一品		デザート	マンゴープリン・他一品	
	加賀棒茶のチーズケーキ							