

## 八兆屋・矢作店コースご案内 (2021/6/24～)

内容	宴華コース	(税込3,300円)	内容	寿し宴華コース	(税込3,630円)	内容	肉付き寿し宴華コース	(税込4,070円)
	萬彩コース【飲み放題付】	(税込5,000円)						
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		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			あさりの時雨煮	
	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
造り	がんど・鱸・甘海老		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	
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	
蒸物	冷しとうもろこしの茶碗蒸し		焼物	柳さわらのオーブン焼き・ラタトゥイユ添え		焼物	牛ロースステーキ (100g)	
焼物	鶏肉のオーブン焼き・ラタトゥイユ添え		寿し	握り5貫(梶木・鱸・サーモン・烏賊・玉子)		寿し	握り5貫(梶木・鱸・サーモン・烏賊・玉子)	
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		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		デザート	マンゴープリン	

内容	4,000コース	(税込4,400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)
	優美コース【飲み放題付】	(税込6,000円)			豊楽コース【飲み放題付】		(税込7,000円)	
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		前菜	加賀梅酒	
	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			冬瓜の冷やし梅あん掛け	
	あさりの時雨煮			あさりの時雨煮			生ハムと焼茄子のオリーブオイル掛け	
造り	がんど・鱸・甘海老		造り	がんど・鱸・甘海老・梶木		造り	がんど・鱸・烏賊・甘海老・梶木	
冷菜	うなぎの生春巻き		焼魚	若鮎の塩焼き		焼魚	のど黒の塩焼き	
揚物	茄子の挟み揚げと夏野菜のべっこうあん掛け		揚物	海老と夏野菜の天婦羅		揚物	海老と夏野菜の天婦羅	
蒸物	冷しとうもろこしの茶碗蒸し		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	和牛サーロインステーキ		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・寿し2貫		食事	オクラとモロヘイヤのそば・他一品	
			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	