

八兆屋・矢作店コースご案内 (2021/8/26~)

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	青菜と木の子のお浸し		前菜	青菜と木の子のお浸し		前菜	青菜と木の子のお浸し	
	胡桃チーズ			サーモンマリネと南瓜のマッシュ			サーモンマリネと南瓜のマッシュ	
	サーモンマリネと南瓜のマッシュ		造り	がんど・真鯛・甘海老		造り	がんど・真鯛・甘海老	
造り	がんど・真鯛・甘海老		揚物	海老真丈揚げと蓮根鶏つくねの挟み揚げ		揚物	海老真丈揚げと蓮根鶏つくねの挟み揚げ	
揚物	海老真丈揚げと蓮根鶏つくねの挟み揚げ		蒸物	トマトとモッツァレラのカプレーゼ茶碗蒸し		蒸物	トマトとモッツァレラのカプレーゼ茶碗蒸し	
蒸物	トマトとモッツァレラのカプレーゼ茶碗蒸し		焼物	柔らかチキンのオープン焼き		焼物	牛ロースステーキ (100g)	
焼物	柔らかチキンのオープン焼き		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	秋茄子入りとろろそば		食事	秋茄子入りとろろそば		食事	秋茄子入りとろろそば	
デザート	そば茶プリン・いちじくの赤ワイン漬け		デザート	そば茶プリン・いちじくの赤ワイン漬け		デザート	そば茶プリン・いちじくの赤ワイン漬け	

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	青菜と木の子のお浸し		前菜	青菜と木の子のお浸し		食前酒	加賀梅酒	
	胡桃チーズ			胡桃チーズ			前菜	青菜と木の子のお浸し
	サーモンマリネと南瓜のマッシュ		造り	サーモンマリネと南瓜のマッシュ				胡桃チーズ
造り	がんど・真鯛・甘海老		造り	がんど・真鯛・甘海老・梶木			サーモンマリネと南瓜のマッシュ	
吸い物	松茸の吸い物		吸い物	松茸の吸い物		造り	がんど・真鯛・烏賊・甘海老・梶木	
揚物	海老真丈揚げと蓮根鶏つくねの挟み揚げ		揚物	海老と季節野菜の天婦羅		焼魚	のど黒の塩焼き	
蒸物	トマトとモッツァレラのカプレーゼ茶碗蒸し		粹品	ばい貝の煮付け		粹品	松茸の吸い物	
焼物	和牛サーロインステーキ		蒸物	トマトとモッツァレラのカプレーゼ茶碗蒸し		揚物	海老と季節野菜の天婦羅	
食事	秋茄子入りとろろそば		焼物	和牛サーロインステーキ		冷菜	ばい貝の煮付け	
デザート	そば茶プリン・いちじくの赤ワイン漬け		食事	秋茄子入りとろろそば		蒸物	トマトとモッツァレラのカプレーゼ茶碗蒸し	
			デザート	そば茶プリン・いちじくの赤ワイン漬け・他一品		焼物	和牛サーロインステーキ	
						食事	秋茄子入りとろろそば・他一品	
						デザート	そば茶プリン・いちじくの赤ワイン漬け・他一品	