

八兆屋・県庁前店コースご案内 (2021/8/26～)

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	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			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	
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		吸い物	松茸の吸い物	
蒸物	トマトとモッツァレラのカプレーゼ茶碗蒸し		揚物	海老真丈揚げと蓮根鶏つくねの挟み揚げ	
焼物	柔らかチキンのオープン焼き		蒸物	トマトとモッツァレラのカプレーゼ茶碗蒸し	
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	
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	
			デザート	そば茶プリン・いちじくの赤ワイン漬け	

◆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	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	
	南瓜のポテトサラダ			胡桃チーズ		前菜	青菜と木の子のお浸し	
洋造り	押水産いちじくとマリネサーモンのカルパッチョ			サーモンマリネと南瓜のマッシュ			胡桃チーズ	
オープン	興味津々南瓜のチーズグラタン		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	
	蓮根の鶏つくね挟み揚げ		吸い物	松茸の吸い物		造り	がんど・真鯛・烏賊・甘海老・梶木	
籠盛り	胡桃のバジルクリームチーズ和え		揚物	海老と季節野菜の天婦羅		焼魚	のど黒の塩焼き	
	スチーム野菜のサラダ		粹品	ばい貝の煮付け		吸い物	松茸の吸い物	
	いくらのつけ寿し		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	
	トマトとモッツァレラのカプレーゼ茶碗蒸し		焼物	和牛サーロインステーキ		粹品	ばい貝の煮付け	
焼物	柔らかチキンのオープン焼き		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	
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・他一品		焼物	和牛サーロインステーキ	
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・他一品	
	洋梨のアイス・南瓜のチーズケーキ					デザート	そば茶プリン・いちじくの赤ワイン漬け・他一品	