

八兆屋・県庁前店コースご案内 (2021/11/7～)

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	あさりの時雨煮		前菜	あさりの時雨煮	
	海老芋煮 肉味噌そばろ掛け			海老芋煮 肉味噌そばろ掛け	
	柿としめじの白和え			柿としめじの白和え	
造り	鰯・真ふぐ昆布メ・甘海老		造り	鰯・真ふぐ昆布メ・甘海老	
揚物	鱈の唐揚げ・トマトソース		粹品	牡蠣のタルタルチーズ焼き	
蒸物	冬野菜と加賀蓮根のはす蒸し		揚物	鱈の唐揚げ・トマトソース	
焼物	小麦もち豚のオーブン焼き		蒸物	冬野菜と加賀蓮根のはす蒸し	
食事	山葵とろろそば		焼物	和牛サーロインステーキ	
デザート	五郎島金時プリン・加賀柚子みつジュレ		食事	山葵とろろそば	
			デザート	五郎島金時プリン・加賀柚子みつジュレ	

◆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	柿としめじの白和え		前菜	あさりの時雨煮		食前酒	加賀梅酒	
	海老と里芋の肉味噌そばろ掛け			海老芋煮 肉味噌そばろ掛け		前菜	あさりの時雨煮	
洋造り	鰯のカルパッチョ			柿としめじの白和え			海老芋煮 肉味噌そばろ掛け	
オープン	かにグラタン			甘海老の醤油麴漬け			柿としめじの白和え	
	牡蠣のタルタルチーズ焼き		造り	鰯・真ふぐ昆布メ・甘海老・梶木			甘海老の醤油麴漬け	
籠盛り	冬野菜と加賀蓮根のはす蒸し		粹品	牡蠣のタルタルチーズ焼き		造り	鰯・真ふぐ昆布メ・甘海老・梶木	
	炙り鴨ロース		揚物	真鱈の白子天婦羅		粹品	香箱かに	
	グリルチキンのサラダ		蒸物	冬野菜と加賀蓮根のはす蒸し		酢の物	真鱈白子酢	
	甘海老の生七味漬け		冷菜	かにサラダ・カラーゲンジュレ掛け		揚物	海老と季節野菜の天婦羅	
焼物	小麦もち豚のオーブン焼き		焼物	和牛サーロインステーキ		蒸物	冬野菜と加賀蓮根のはす蒸し	
食事	山葵とろろそば		食事	山葵とろろそば		冷菜	かにサラダ・カラーゲンジュレ掛け	
デザート	五郎島金時プリン・加賀柚子みつジュレ		デザート	五郎島金時プリン・加賀柚子みつジュレ		焼物	和牛サーロインステーキ	
	そば茶アイス					食事	山葵とろろそば・他一品	
	リンゴのブリュレチーズケーキ					デザート	五郎島金時プリン・加賀柚子みつジュレ・他一品	