

【団体様向けメニューのご案内】
10名様からご利用頂けます。

税込 3000 円～ご予算に合わせて
お食事やお酒の内容を変更可能です。

団体様のご予約に限り定休無しで受け付けております。



【以下、3000円コースのお食事内容】

【前菜5～6種】



糀や酒粕、梅酒等を使った、ご飯にもお酒にも合うお料理。季節に合わせた食材をご用意しております。

例) 8月の内容

- ・パプリカとズッキーニの塩糀バター焼き
- ・自家製酒粕の奈良漬
- ・そら豆の糀と鯛出汁胡麻和え
- ・サーモンの塩糀漬
- ・塩糀漬国産若鶏の梅酒ソース掛け
- ・日本酒出汁巻き玉子と大吟醸酒粕チーズ

【おさし麦豚のしゃぶしゃぶ】

埼玉県深谷市花園のブランド豚。

ロース・肩ロース・バラ・モモの4部位を使用しております。

しゃぶしゃぶの出汁は日本酒をたっぷり使い

日高昆布からお出汁をとっております。

付けダレは「塩糀ポン酢」と「糀酒粕ごまダレ」の

2種をご用意しております。



【御飯】

埼玉県産米を使用し、日本酒を造る際の「仕込み水」と日本酒で炊き上げております。

【3種の利き酒】

コースには利き酒がついております。

「最高級大吟醸」・「純米吟醸」・「定番の酒」

の3種類をご提供。

お酒の説明もさせていただきますので、

味比べをしながら楽しい時間をお過ごし頂けます。

【3種のデザート】

お酒が飲めない方に利き酒の代わりとして

デザートをご用意しております。

「大吟醸酒粕の甘酒」・「日本酒を使用した酒ケーキ」・「大吟醸アイス」

