

# 夏の宴会コース

暑気払い・法事・夏の行事に

6月・7月・8月限定！夏におすすめの 四季を感じるコース料理。  
暑気払い・お盆の集い・法事・夏の行事にも ぜひご利用ください。



## 夏の5,000円コース

- ・前菜 季節の前菜盛り合わせ
- ・刺身 おまかせのお造り、本鮪・白身魚・
- ・焼物 旬魚の焼物 鮎の塩焼き
- ・揚物 大海老とあおりいかの特製かき揚げ
- ・煮物 季節素材 冬瓜とそばろの冷製炊合せ
- ・握り寿司 こだわりの6貫  
中トロ、イカ、海老、白身、子持、イクラ、
- ・お椀
- ・夏のデザート **お一人様**

¥5,000 税別

## 夏のおまかせ6,000円コース

- ・前菜 季節の前菜盛り合わせ
- ・刺身 おまかせのお造り、本鮪・白身魚・生ダコ等  
鱧の湯引き梅肉仕立て
- ・焼物 旬魚の焼物 鮎の塩焼き等
- ・揚物 大海老とあおりいかの特製かき揚げ
- ・煮物 季節素材 冬瓜とそばろの冷製炊合せ
- ・握り寿司 こだわりの7貫と自家製玉子焼き  
トロ、貝、イカ、甘海老、鱈、子持ち昆布、イクラ、玉子焼
- ・お椀
- ・夏のデザート **お一人様**

おすすめ！ ¥6,000 税別

※5000円コースと比べここが違います。

- 前菜盛合せの品数
- お造りの内容と品数
- 握り寿司はこだわりの7貫と自家製玉子

日野で美味しい寿司と言えば **南平寿司正**

☎042-591-1452

※2名様から60名様までご予約承ります ※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます