

秋のお食事会・冠婚葬祭にもおすすめ

秋の宴会コース

9月・10月・11月限定！美食の秋におすすめの 四季を感じるコース料理。
秋のお食事会・冠婚葬祭・その他の行事にも ぜひご利用ください。



秋の 5,000 円コース

- ・前菜 季節の前菜
- ・刺身 おまかせのお造り、鯉か本まぐろ・白身魚・
- ・焼物 旬魚の焼物 帆立とキノコのもと焼き
- ・揚物 特製茸の天ぷらとかき揚げ
- ・煮物 季節素材 秋野菜と蛸の柔らか煮
- ・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
- ・秋のデザート **お一人様**

¥5,000 税別

秋のおまかせ 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、戻り鯉・白身魚・貝類等
イクラの醤油漬け
- ・焼物 旬魚の焼物 帆立とキノコのもと焼き
- ・揚物 特製茸の天ぷらとかき揚げ
- ・煮物 季節素材 秋野菜と蛸の柔らか煮
- ・握り寿司 こだわりのおまかせ7貫と自家製玉子焼き
トロ、イカ、秋鯖、ぼたん海老、ひらめ、子持ち昆布、イクラ
- ・お椀 赤だしじゅんさい
- ・秋のデザート **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