

# 冬の宴

Tsuki-no-shizuku  
Winter Season  
Special Course

忘・新年会プラン

冬の美味と月の雫名物の  
数々を楽しむご宴会

豆と海鮮を楽しむ  
体に嬉しいコース

## 豊

ゆたか

コース

お一人様 飲み放題付

全8品 4,000円税込

- 一、ぼかぼか生姜の豆乳ポタージュ
- 二、彩り野菜スティックと特製味噌噌焼き
- 三、お造り豊盛り (鮪・サーモン・寒鰯・湯葉)
- 四、彩り豆の飛龍頭と味噌かんづらの盛り合わせ
- 五、鶏ももの塩麴焼き
- 六、特製味噌海鮮鍋
- 七、五種豆五穀米雑炊
- 八、豆花トッファー

豆にはじまり、豆で終わる。

大豆の多彩な味わいと奥深さをご堪能いただけます

ぼかぼか生姜の豆乳ポタージュ

トッファー  
豆花(デザート)



※写真は4名様盛りのイメージです。



いろいろ  
◆日・木限定◆

## 彩

### コース

お一人様 飲み放題付

全7品 3,500円税込

- 一、おぼろ豆腐く柚子餡仕立て
- 二、白菜とひじきのサラダ
- 三、お造り彩盛り(鮪・寒鰯・サーモン)
- 四、揚げ物2種(鶏唐揚げ・アユ串揚げ)
- 五、雫のつくねおろしポン酢
- 六、鶏とごぼうのどろける生姜鍋
- 七、雑炊 or うどん

※写真は4名様盛りのイメージです。

## 雫

しずく

コース

お一人様 飲み放題付

全8品 5,000円税込

- 一、前菜2種盛り(生姜鰯豆腐と湯葉刺し)
- 二、お造り雫盛り(鮪・サーモン・寒鰯・鯛・赤海老)
- 三、揚げ物2種(豆腐メンチ・カキフライ)
- 四、彩り野菜と生ハムのサラダ
- 五、特選牛ハラミステーキわさびと大和芋
- 六、**選べる鍋**・特製味噌海鮮鍋 又は  
・鶏とつくねのどろける生姜鍋
- 七、五種豆五穀米雑炊 or うどん
- 八、豆花トッファー

お肉も海鮮も  
贅沢に楽しむコース



選べる鍋



※写真は4名様盛りのイメージです。



特製味噌海鮮鍋  
こだわり味噌を使用した海鮮の旨味たっぷりの鍋



鶏とつくねのどろける生姜鍋  
お肉も野菜も驚くほど柔らか

オプションメニュー

ずわい蟹 1,200円

## 縁

えにし

コース

お一人様 飲み放題付

全9品 6,000円税込

- 一、豆乳茶碗蒸し
- 二、きのこあんかけ
- 三、月の雫サラダ
- 四、旬鮮月の雫盛り (蟹・赤海老・鮪・寒鰯・鯛・サーモン)
- 五、海鮮天ぷら盛り合わせ (海老・のどぐろ・かぼちゃ)
- 六、塩寒鰯大根と飛龍頭
- 七、豆腐と生麩の田楽
- 八、鴨しゃぶ
- 九、バターケーキ・豆乳小倉ソース



※写真は4名様盛りのイメージです。

飲み放題をさらにグレードアップ!

特撰プラン

飲み放題 スタンダードプラン料金(1,300円)に  
お一人様

プラス 600円税込み

銘酒もさらに飲み放題!  
(本格焼酎 地酒)

飲み放題1時間延長

飲み放題 スタンダードプラン料金(1,300円)に  
お一人様

プラス 600円税込み

飲み放題1時間延長!

◆ご宴会席◆  
■ご宴会コースは4名様より、ご予約にて承ります。■ご宴会コースはお一人様600円(税込み)にて1時間までご延長を承ります。(曜日によりご遠慮いただく場合がございます。)  
■ご宴会コースは2時間とさせていただきます。なお、ラストオーダーはご宴会終了30分前となります。  
■個室・席料、サービス料は一切いたっておりません。■入荷状況によりお料理の内容を一部変更することがございますのでご了承くださいませ。  
■ゆったりくつろげる宴会個室もご利用いただけます。■当日キャンセルはお料理の全額をお客様のご負担とさせていただきますので、ご了承くださいませ。  
■飲酒運転禁止(車両を運転してお帰りのお客様にはアルコール類のご提供は致しかねますのでご了承くださいませ。)  
■20歳未満のお客様の飲酒は固くお断りいたします。