

春の宴会コース

3月・4月限定！春におすすめの 四季を感じるコース料理。
送別会・歓迎会・謝恩会・卒業パーティーにも ぜひご利用ください。



春の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・貝
- ・焼物 旬魚の焼物 木の芽味噌焼き等
- ・揚物 海老と春野菜の天ぷら盛合せ
- ・煮物 季節素材 新竹の子と菜花の八方煮
- ・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
- ・デザート

お一人様
¥5,000 税別

春のおまかせ6,000円コース

内容と品数が増え、テーブルを豪華に彩ります。

- ・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・貝・生ダコ等
- ・焼物 旬魚の焼物 春魚の木の芽味噌焼き等
- ・揚物 海老と春野菜の天ぷら盛合せ
- ・煮物 季節素材 新竹の子と菜花の八方煮
- ・握り寿司 こだわりの7貫と自家製玉子焼き
トロ、旬の貝類、あおりイカ、甘海老、鮭、
子持昆布、イクラ、玉子焼
- ・お椀
- ・デザート

おすすめ！
お一人様
¥6,000 税別

日野で美味しい寿司と言えば **南平寿司正**

☎042-591-1452

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

※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