

本日のメニュー十一月二十九日

壺の重

お造り三種(本鮪・天然鯛・カンパチ)
手毬寿司(本鮪・天然鯛・サーモン・
海老・小肌)
酢の物/紅白なます/ワカサギ南蛮漬
煮物/鶏団子
鮑の旨煮/鯛の子昆布巻き/車海老艶煮
煮しめ一式

式の重

伊勢海老の艶煮/子持ち鮎の甘露煮
イクラ醤油漬/自家製カラスミ/紅白
蒲鉾/松葉銀杏/厚焼き玉子

焼き物

銀鱈味噌漬/佐賀牛味噌漬/鰻の八
幡巻き/鳥肝の松風焼/くわい唐揚げ

お赤飯

メインディッシュ

和牛ローストビーフ

サラダ・スープバー

青葉仁会のオニオンスープ
100人前のサラダ
克蘭ポンのパン

BBQコーナー

お肉

和牛焼肉・ラム・豚肉

魚介

刺身でもいけるホタテ・味噌漬
にも使うサケ・エビ
おいしいスモークサーモン

飲み物のお品書き

日本酒

新郎にお尋ねください。

ビール

ハートランド(瓶)

ワイン

ハウスワイン赤(コノスル)

ハウスワイン白(コノスル)

ソフトドリンク(ジュース・ウーロン茶・水)

【バーメニュー】(カウンターで提供するもの)

山では水が貴重なので
バーでは渡されたグラス(カップ)でそのま
まドリンクをお作りします。
洗浄交換は「洗浄コーナー」でお願いします。

ハウスワイン泡(アルパカ)

ウイスキー

富士山麓

焼酎

黒霧島

中々

チューハイ

レモン

ライム

洋酒

ウォッカ(スミノフ)

ジン(ビフィーター)

ジンジャーワイン(ストーンズ)

カシス・ミントリキュール

新郎おススメのカクテル

ブルドッグ(ウォッカ+グレープフルーツ)

ジンジャージンジャー

自炊部の自家製梅酒

オールフリー(ノンアルコール)

割り物

洋酒・焼酎を割れますご要望下さい。
水(お湯)、炭酸、ジンジャーエール
オレンジ・グレープフルーツジュース