

四季亭 宴会コースのご案内

お料理は、4名様で1皿の盛り込みコースです。個別出しのコース及びお昼のコース等は、下記コースと異なりますのでご注意ください。

4,200円コース
+ 飲み放題 1,600円



- 先付
 - 甘鯛のウニ蒸し
- 前菜
 - 烏賊明太、鴨の醤油焼き
 - カニ味噌豆腐、蓮根の挟み揚げ
- お造り
 - 鮎、しまあじ、甘海老
- 鍋物
 - 鹿児島産黒豚のつゆしゃぶ（個別）
- 焼き物
 - ぶりの照り焼き
- 油物
 - フグの唐揚げ、あんこうの唐揚げ
 - 牡蠣フライ
- 食事
 - せいり蕎麦
- 水菓子

3,700円コース
+ 飲み放題 1,600円



- 先付
 - 甘鯛のウニ蒸し
- 前菜
 - 烏賊明太、鴨の醤油焼き
 - カニ味噌豆腐、蓮根の挟み揚げ
- お造り
 - 鮎、しまあじ
- 鍋物
 - 黒豚のスープ鍋（四人盛り）
- 焼き物
 - 黒ムツの粕漬け
- 油物
 - フグの唐揚げ、あんこうの唐揚げ
 - 牡蠣フライ
- 食事
 - せいり蕎麦
- 水菓子

3,200円コース
+ 飲み放題 1,600円



- 先付
 - 甘鯛のウニ蒸し
- 前菜
 - 烏賊明太、鴨の醤油焼き
 - カニ味噌豆腐、蓮根の挟み揚げ
- お造り
 - 鮎、かんぱち
- 鍋物
 - 豆腐チゲ（四人盛り）
- 焼き物
 - 黒ムツの粕漬け
- 油物
 - フグの唐揚げ、あんこうの唐揚げ
- 食事
 - せいり蕎麦

飲み放題メニュー 瓶ビール、焼酎（芋・麦）、果実酒、サワー、ウイスキー、日本酒、ワイン、ソフトドリンク、ノンアルコールビール