



2020 醇泉 歓送迎会プラン

《期間》2月1日(土)⇒4月30日(木)

《ご利用人数》16名様～78名様
《ご利用時間》2時間まで

要予約

御予約はご利用日の3日前までにお願致します。



日本料理 醇泉の趣ある雅な空間「末広の間」と「酒道庵」にて、季節の会席料理とフリードリンクをお楽しみ頂ける御宴席プランです。

お一人様

八、五〇〇円プラン

フリードリンク付き

(税・サービス料込) 室料込

〈御献立〉

先付 あおり烏賊と春野菜の浸し

前菜 海老と原木椎茸の胡麻焼

蛸と芹の酢味噌和え

鮭巻織焼 空豆蜜煮

造り 二種盛り

あしらい一式

合肴 合鴨山椒煮

つくね 葉玉葱

蟹真薯の変わり揚げ

焼物 鱈炭火焼 あすばら

赤味噌 香味野菜

食事 白石温麺

鯛 胡麻 薬味

水物 季節のもの

お一人様

一〇、〇〇〇円プラン

フリードリンク付き

(税・サービス料込) 室料込

〈御献立〉

先付 あおり烏賊と春野菜の浸し

前菜 海老木の芽焼

鶏山椒焼

蛸の飛龍頭 生姜あん

鮭絹田巻 蛸旨煮

空豆蜜煮

御椀 みぞれ仕立て

鰯 粟麩 菜花 柚子

造り 二種盛り

あしらい一式

煮物 豚三枚肉路味噌煮

焼物 鱈炭火焼

山菜の天婦羅

食事 鴨汁煮麺

水物 季節のもの

お一人様

一二、〇〇〇円プラン

フリードリンク付き

(税・サービス料込) 室料込

〈御献立〉

御献立

先付 海胆玉地蒸し 蕪播り流し

前菜 のどぐる巻織焼

海老木の芽焼

うるいと若布の浸し

蛸利久焼 鶏山椒焼

空豆蜜煮

御椀 清汁仕立て

寄せずわい蟹

結び湯葉

菜花 柚子

造り 三種盛り

あしらい一式

煮物 仙台牛路味噌煮

焼物 穴子唐墨焼

帆立真薯変わり揚げ

食事 鯛胡麻茶漬

水物 季節のもの

フリードリンク2時間
(プランの料金に含まれております)

- 8,500円プラン
- 10,000円プラン
- 12,000円プラン

- ビール ●日本酒「勝山 献」 ●オレンジジュース ●ウーロン茶 ●ウイスキー ●ワイン
- ビール ●日本酒「勝山 献」 ●オレンジジュース ●ウーロン茶 ●ウイスキー ●ワイン
- ビール ●日本酒「勝山 献」 ●オレンジジュース ●ウーロン茶 ●ウイスキー ●ワイン
- 焼酎 ●ノンアルコールビール

純米吟醸 勝山 献 世界1位受賞

2019年7月 IWC (インターナショナルワインチャレンジ)
金賞受賞 + トロフィー受賞 + [チャンピオン・サク] 受賞 **世界1位**

2016年7月 IWC (インターナショナルワインチャレンジ)
金賞受賞

国内最大級の市販酒鑑評会 SAKE COMPETITION
2015・2016 《純米吟醸部門》2年連続 第1位受賞
2017 《純米吟醸部門》第2位受賞

・メニューは一例です。食材、料理内容は仕入れ状況によりかわることがあります。

日本料理 醇泉

ご予約 022-213-9155

