

# 醇泉 秋の味覚プラン

《期間》9月1日(土)⇒11月30日(金)

《ご利用人数》16名様～72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  
お願い致します。

・10,000円プランもご用意しております。  
(お一人様 税・サービス料込)

日本料理 醇泉の趣ある雅な空間「末広」の間にて、  
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

一三、〇〇〇円プラン

フリードリンク付き (税・サービス料込)

〈御献立〉

先付 秋刀魚薫焼

香味野菜の冷菜

前菜 あり烏賊 菊花浸し

鱈みぞれ酢掛け

鮭巻織焼

蛸旨煮 銀杏

御椀 清汁仕立て

蟹真薯 結び湯葉

白髪葱 柚子

造り 三種盛り

煮物 黒毛和牛の煮込み

焼物 穴子山椒焼

海老変わり揚げ

食事 鴨汁煮麺

水物 季節のもの

お一人様

一五、〇〇〇円プラン

フリードリンク付き (税・サービス料込)

〈御献立〉

先付 海胆玉地蒸し

前菜 のどぐろ巻織焼

秋刀魚の薫焼

あり烏賊と菊花の浸し

海老利久焼

合鴨ロース 銀杏

御椀 松茸土瓶蒸し

鯛 三つ葉 酢橘

造り 三種盛り

合肴 穴子と帆立の炭火烧

煎り唐墨

焼物 原木椎茸の天婦羅

仙台牛炭火烧

食事 腹子御飯

留椀 香の物

水物 季節のもの

- ・10,000円プラン
- ・13,000円プラン
- ・15,000円プラン

- ビール ●日本酒「勝山」 ●オレンジジュース ●ウーロン茶
- ビール ●日本酒「勝山」 ●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」 ●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

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)

・メニューは一例です。食材、料理内容は季節により変わります。  
・表示価格は、消費税・サービス料・室料込みとなります。



純米吟醸 **勝山 献**  
かつ やま けん

SAKE COMPETITION 《純米吟醸部門》  
2015・2016 二年連続 全国 第1位  
2017 全国 第2位

日本料理 醇泉

ご予約 022-213-9155