

# 春の食卓を彩る

## 明石の伝助穴子



伝助穴子のすき鍋コース  
穴子の出汁と自家製ボン酢の2種で  
味わっていただけます。

要予約 2名様より

12,000円(税込)

- ・前菜・お造り
- ・伝助穴子のすき鍋・焼き物
- ・天婦羅・穴子出汁の煮麺
- ・デザート(全7品)

### 朝掘り竹の子 春会席

要予約 2名様より

10,000円(税込)

- ・前菜・小鍋・お造り・焼き物
- ・煮物・天婦羅・筍ご飯・香の物
- ・赤出汁・デザート(全10品)



飲井衣題

### 宴会コース

要予約 6名様より

90分制

スタンダード(全10品)

11,000円(税込)

グレードアップ(全11品)

13,000円(税込)

コース内容

対象ドリンク

- ・前菜
- ・椀物
- ・お造り
- ・焼き物
- ・替り皿
- ・鉢物
- ・天婦羅
- ・季節の御飯
- ・香の物
- ・赤出汁
- ・デザート

- ・ビール(生・瓶)
- ・日本酒(冷・燗)
- ・焼酎(麦・芋)
- ・酎ハイ
- ・ハイボール
- ・梅酒
- ・ノンアルコールビール
- ・ウーロン茶
- ・ジンジャーエール
- ・オレンジジュース