

# 冬の季節料理

平成30年12月～  
平成31年2月末日

## 寒桜

かんざくら

五、三〇〇円十税

- ◆先付け◆前菜◆季節の椀◆造り四点盛り◆鍋料理◆鯉西京焼き
- ◆旬の揚げ物◆酢の物◆炊き込み鶏五目御飯◆香の物



## 寿司膳

すしざん

六、三〇〇円十税

- ◆先付け
- ◆前菜
- ◆季節の椀
- ◆鍋料理
- ◆鯉西京焼き
- ◆旬の揚げ物
- ◆江戸前特選握り

## 白梅

しらうめ

四、六〇〇円十税

- ◆前菜
- ◆季節の椀
- ◆造り三点盛り
- ◆煮物
- ◆鯉西京焼き
- ◆旬の揚げ物
- ◆酢の物
- ◆白飯
- ◆香の物



会場の都合により、火が使えない場合「鍋」は左記の揚げ浸しでのご提供になります。







10名様セット

セット料理  
旬

- ◆ 季節の寿司 (9,200円) × 3 台
- ◆ 筑前煮 (4,500円) × 1 台
- ◆ 旬の天ぷら (5,600円) × 1 台
- ◆ 和風ステーキ (5,800円) × 1 台
- ◆ 季節のデザート (4,500円) × 1 台

セット価格  
**46,000円** + 税

一味真  
**大の寿司**  
お料理お届けセンター

お問い合わせ・ご注文は下記まで 営業時間 9:00~19:00 [年中無休]

**0120-640155** 座間市栗原873-9  
TEL.046-206-4900 FAX.046-206-4901

商品は全て税抜価格となっておりますので別途消費税を頂戴いたします。  
※写真のお料理の内容・器などは季節により若干異なる場合がございます。※各機関の指導によりお持ち帰りはご遠慮いただいております。