

おばんざいと和食 風香の

おせち



一品一品こころを込めて。

風香の特製おせちで

ゆったり満足のお正月を。

二段重

一五、〇〇〇円

壺の重

弐の重

〈お祝いの段〉

〈風香の段〉

- 紅白蒲鉾
- 北海真鯛柔か煮
- 鯛子昆布巻き
- 数の子土佐漬け
- チーズ松風
- 自家製唐墨
- 天然海老芝煮
- 天然鮑柔か煮
- 自家製いくら醤油漬
- 丹波黒豆蜜煮
- 撰製豆腐
- 海老芋旨煮
- 滝川産合鴨ロース煮
- 金時栗
- 撰斗梅
- 紅白柚子なます

- 有機玉葱茶碗蒸し
- きんき柚庵焼き
- 菊花蕪
- もち豚角煮
- 有機野菜筑前煮
- いぶりがっこと酒盗ちーず
- 豆腐味噌漬
- 自家製つくね治部煮
- 銀鱈西京焼き
- おから
- 追産ひじき
- 有機大根切り干し
- 白老和牛ローストビーフ
- 蟹しゅうまい
- 金柑蜜煮

鯖棒寿司 一本 一、七〇〇円

お申込期間 10月20日(水)～1月30日(水)

お引き渡し 12月31日午後1時から午後4時

風香の忘新年会

12月1日(木)～1月31日(火)迄

お品書き

120分コース

- 先付け 今日のおばんざい二種盛り
- お造り 旬魚二種盛り合わせ
- 鍋物 合鴨と九条ネギのみぞれ鍋
- 焼物 真鯛とたち辛子バター焼き
- 酢の物 牡蠣と千切り長芋ポン酢餡かけ
- お食事 うどん
- 水菓子 柚子シャーベット

お一人様 五、〇〇〇円(お飲物込み)

美味しいお酒とお料理で

皆様の楽しいひとときを

おもてなしいたします。



※お飲物は飲み放題(90分限定)メニューより。
 ※3名様以上、前日まで要予約。
 ※20名様以上で貸切も可。
 ※表示価格は全て税込です。※写真は全てイメージです。



ご予約・お問合せ



011-795-7978

年末年始の
営業予定

12/28(水)年内最終営業日
1/6(金)年初め営業開始