# 土と青で楽しむ大宴会

JAPANESE CREATIVE CUISINE & SAKE STORE. WE ARE TSUCHITOAO.

土と青のご宴会コースは、春夏秋冬、四季を味わっていただけるよう季節感溢れる食材を利用いたします。そして土と青でのご宴会の醍醐味こと、美味しい海の幸をご用意させていただいております。彩り豊かな食卓を囲いながら「土と青」で楽しい宴会をしてみませんか？

## 飲み放題

二千円（税別）二時間制

※飲み放題のみのご予約は不可、コース料理との併用となります。飲み放題のラストオーダーは、終了三十分前となります。

ビール・ハウスワイン（赤／白）
ハイボール・ジンジャーハイボール
緑茶ハイ・烏龍ハイ
生レモンサワー・生グレープサワー
芋焼酎・麦焼酎・梅酒
ソフトドリンク
緑茶／烏龍茶／ジンジャーエール
オレンジ／グレープフルーツ

※日本酒は飲み放題には含まれません。別途アラカルトにてご注文となります。

## 今年はふたつのコースが楽しめます。

今年はふたつのコース料理をご用意しております。主に日本酒を楽しみたい方は、飲み放題なしで、コース料理のみのご予約も承っております。

### 土

コース料理　全七品　三千円（税別）五名様～

先付
サラダ
向付
煮物
焼物
食事
香の物

※お料理は一例です。仕入状況によりご提供するお料理は異なります。

前菜三種盛合せ（お浸し、白バイ貝、あん肝）
十種類野菜の西洋サラダ
本日の鮮魚三種盛り合わせ
地鶏と根菜の筑前煮・大根の炊いたん肉味噌
鰤の漬け焼き
牡蠣ときのこの炊き込み御飯
浅漬け

### 青

コース料理　全九品　四千円（税別）五名様～

先付
お凌ぎ
サラダ
向付
お肉
焼物
煮物
食事
香の物

※お料理は一例です。仕入状況によりご提供するお料理は異なります。

前菜三種盛合せ（お浸し、白バイ貝、あん肝）
しめ鯖の棒鮨又は香ばしい炙り魚の旨い飯
炙り鰤と季節野菜のサラダ
本日の鮮魚四種盛り合わせ
黒毛和牛ラムイチ五十五度低温ローストビーフ
地鶏の一夜干し
お野菜の炊き合わせ
鮭といくらの炊き込みご飯
子持ち昆布

### ご注意

・キャンセルに関しての規定・
●予約日の三日前のキャンセルの場合（人数変更は前日までご対応）
キャンセル料５０％お料理代金のみ、お客様のご負担とさせて頂きます。
●当日の予約のキャンセルの場合
当日の人数減少・キャンセルにつきましては、開催日・ご予約人数に関わらずお料理代金のみ、お客様の全額ご負担とさせて頂きます。