



## 鰯鍋とにぎわい舟盛り

座付き	大徳寺箱盛り
温 物	・青菜 舞茸 胡麻酢 煎り胡麻
強 肴	・生湯葉 生姜 磯辺詰
食 漬 水	・野菜豆腐 山葵 美味出汁
事 物	・魚小串 昆布巻き 銀杏 青唐 木の芽
物	玉締め
	いくら 玄米麩 白木耳 三つ葉 吉野餡
	鍋仕立て「田舎味噌仕立て」
	鰯4貫 雲子1貫
	法蓮草 白葱 椎茸 厚揚げ
	雪椿
	盛り合わせ
	季の実 ゼリー

にぎわい舟盛り
・白木升「白身 鮓 烏賊」
・グラス「海老 帆立 長芋 葱 松の実 黄身醤油」
・市松「サーモン 若布 菊花 柑橘ジュレ」
・青千鳥「鯛塩辛 三つ葉」
・捻梅「しらす 桜海老 染めおろし 木の芽」

お一人様/¥8,750(税サ込)

日本料理

富貴庵

# 忘新年会

2022  
11/7(月) ▶ 2023  
2/10(金)

※12/28(水)~1/9(月)は除く

要予約

日本料理「富貴庵」の

忘新年会プラン。

多彩な味わいを楽しみながら、  
楽しいひと時をお過ごし下さい。

飲み放題プラン  
忘新年会 特別料金

+2,640円

ビール・日本酒・焼酎・ソフトドリンク

+3,300円

ビール・焼酎・日本酒・ソフトドリンク  
・ワイン(赤・白)・ウイスキー

## 国産牛しゃぶしゃぶ鍋



※写真の牛肉は6人前となります。

座付き 大徳寺箱盛り

- ・魚小串 鰯 昆布巻き 茄子
- 富士山南瓜 獅子唐 蝦香味煮 銀杏
- ・鯛塩辛
- ・青菜 舞茸 胡麻酢 煎り胡麻

温 物 玉締め

- いくら 玄米麩 白木耳 三つ葉 吉野餡

造 里 本鮨2貫・めばち鮨4貫 食べ比べ

- 芽物 烧き醤油

酢 香 物 ずわい蟹 藥蘇芽かぶ 醋橘 蟹酢

- 「鉢々盛り」

鍋 物 国産牛しゃぶしゃぶ(180g／6枚)

- 胡麻たれ ちり酢

食 漬 物 レタス 椎茸 舞茸 白葱 豆腐

- 雪椿 しらす

留 水 盛り合わせ

- 味噌汁

水 物 季の実 ゼリー

お一人様/¥10,950(税サ込)

15名様以上でご利用の場合、静岡市内バス送迎サービス

料理+会場費2時間も含みます

※料金には料理と会場費(通常2時間)が含まれております。※7日前までのご予約にて承ります。※8名様からのご利用となります。  
※仕入状況により献立に変更がある場合がございます。

◎ご予約・お問合わせは

日本料理「富貴庵」 tel.054-335-1155 ☎424-0875 静岡市清水区馬走1500-2



日本平ホテル