

吉祥

まぐろ 宴会



[30~55名]

まぐろ水揚げ量日本一を誇る焼津漁港や県内漁港より仕入れた新鮮なまぐろ尽くしの宴会コース。
豪快なまぐろ一刀卸しと料理長自慢のまぐろ料理をお好きなだけ。

～お品書き～

先付け まぐろ酒盗和え
御 碗 まぐろと根菜の粕汁
デザート 伊豆特産フルーツ

<まぐろ一刀おろし>

豪快なまぐろ一刀おろしと料理長自慢のまぐろ料理をお好きなだけお楽しみください

- | | | |
|--------------------|-------------|-------------|
| ・まぐろお造り(赤身・トロ) | ・まぐろカブト煮 | ・まぐろと明日葉の焼飯 |
| ・まぐろ握り鮓(赤身・トロ) | ・まぐろほほ肉の治部煮 | ・まぐろ叫き茶漬け |
| ・まぐろ巻き鮓(飲火巻・ねぎトロ巻) | ・まぐろのしゃぶしゃぶ | ・まぐろ焼きおにぎり |
| ・まぐろ赤身のんにく味噌 | ・まぐろ目玉の煮付け | |
| ・まぐろと季節の彩サラダ | ・まぐろかま焼 | |
| ・まぐろ中落ち | ・まぐろ鰹節揚げ | |
| ・まぐろ中トロ辛子味噌和え | ・まぐろステーキ | |

