菊水楼 昼のご宴会プラン 2021

和食会席

明治 24 年創業時より 120 年余り愛されてきた料亭のお料理を、ご宴会でもお楽しみいただけます

彩 -irodori- 5,000 円

[食前酒]
季節の食前酒

[先附]
炙りサーモンの味噌掛け
季節の口取

[椀盛]
蟹真薯　清汁仕立て

[造り]
鮪・帆立 二種盛り

[焚合]
季節野菜の焚合

[焼物]
大和ポーク 味噌漬け焼き

[御飯]
奈良県産ひのひかり
留椀・香の物

[甘味]
菊水楼「季節の羊羹」

霞 -kasumi- 7,000 円

[食前酒]
季節の食前酒

[先附]
炙りサーモンの味噌掛け
季節の口取

[椀物]
蟹真薯　清汁仕立て

[造り]
鯛・鮪・帆立　三種盛り

[焚合]
季節野菜の焚合

[焼物]
大和ポーク味噌漬け焼き

[強肴]
蟹の茶碗蒸し

[御飯]
奈良県産ひのひかり
留椀・香の物

[甘味]
菊水楼「季節の羊羹」

奏 -kanade- 10,000 円

[先附]
炙りサーモンの味噌掛け

[椀物]
蟹真薯　清汁仕立て

[造り]
鯛・鮪・帆立　三種盛り

[焚合]
大和牛すきやき

[口取]
季節の口取

[合肴]
吉野葛使用胡麻豆腐

[強肴]
蟹の茶碗蒸し

[御飯]
河豚雑炊・香の物

[甘味]
菊水楼「季節の羊羹」

ドリンクプラン

1,200 円

ソフトドリンク 5 種

2,000 円

ビール
日本酒
(ひや・熱燗・冷酒)
ウーロン茶
オレンジジュース

3,000 円

ビール
赤白ワイン
焼酎（芋・麦）
日本酒
(ひや・熱燗・冷酒)
梅酒
ウィスキー
ノンアルコールビール
ウーロン茶
オレンジジュース

[オプション]
乾杯酒
+500 円 / おひとり
スパークリング日本酒
または
スパークリングワイン

Nara Cuisine

昭和 42 年創業洋食菊水のエッセンスと、料亭菊水楼の和のテイストを織り交ぜたお箸でお召しがりいただく洋食コースです。奈良・大和の食材が登場します。

4,000 円

[前菜]
鯛カルパッチョと
旬の奈良県産野菜の
フレッシュサラダ
サルサヴェルデ
ドレッシング

[スープ]
グリンピースの
ポタージュ

[肉料理]
大和ポークの
麹漬けグリル
ピカンテトマトソース

[デザート]
苺の
スフレチーズケーキ

パン
コーヒー / 紅茶

6,000 円

[前菜]
フォアグラのロワイヤル
奈良漬ソース
飛鳥の蘇と
クリームチーズのミニ最中
鴨ロースの醤油煮
宇陀金ごぼうのコンソメ煮
鯛のカルパッチョ

[スープ]
海老のビスク　蟹真薯入り

[魚料理]
甘鯛のグリル
春の蕪のソース
蕗の香梅煮添え

[肉料理]
アンガス牛サーロイン
合わせ味噌
デミグラスソース

[カレー]
菊水カレー

[デザート]
赤い果実のマリネ

コーヒー / 紅茶

ドリンクプラン

1,200 円

ソフトドリンク 5 種

2,000 円

ビール
赤白ワイン
ウーロン茶
オレンジジュース

3,000 円

ビール
赤白ワイン
焼酎（芋・麦）
日本酒
(ひや・熱燗・冷酒)
梅酒
ウィスキー
ノンアルコールビール
ウーロン茶
オレンジジュース

[オプション]
乾杯酒
+500 円 / おひとり
スパークリング日本酒
または
スパークリングワイン

※プラン料金には、消費税・サービス料・会場費（120 分）が含まれております。

※献立はイメージです。内容は季節によって変わりますのでご参考としてご覧くださいませ。

菊水楼 夜のご宴会プラン 2021

和食会席

明治 24 年創業時より 120 年余り愛されてきた料亭のお料理を、ご宴会でもお楽しみいただけます

響 -hibiki-
10,000 円

[食前酒]
季節の食前酒

[先附]
炙りサーモンの味噌掛け
季節の口取

[椀物]
蟹真薯　清汁仕立て

[造り]
鯛・鮪・帆立　三種盛り

[焚合]
季節野菜の焚合

[焼物]
大和ポーク味噌漬け焼き

[強肴]
蟹の茶碗蒸し

[御飯]
菊水楼特製赤紫蘇ふりかけ
留椀・香の物

[甘味]
菊水楼「季節の羊羹」

雅 -miyabi-
13,000 円

[食前酒]
季節の食前酒

[先附]
炙りサーモンの味噌掛け
[椀物]
蟹真薯　清汁仕立て

[造り]
鯛・鮪・帆立　三種盛り

[焚合]
大和牛すきやき

[口取]
季節の口取

[合肴]
吉野葛使用胡麻豆腐

[強肴]
蟹の茶碗蒸し

[御飯]
河豚雑炊・香の物

[甘味]
菊水楼「季節の羊羹」

麗 -urara-
18,000 円

[食前酒]
季節の食前酒

[先附]
蟹と水菜のお浸し

[椀盛]
甘鯛炭火焼　清汁仕立て

[造り]
鯛の炙り・鰤・鮪　三種盛り

[お凌ぎ]
菊水蒸し寿司

[口取]
大和肉鶏の茶碗蒸し
他 4 種

[焼物]
ほうぼうの香梅煮

[焚合]
胡麻豆腐の餡かけ

[御飯]
里芋ご飯　刻み柚子
留椀・香の物

[甘味]
菊水楼「季節の羊羹」

Nara Cuisine
9,000 円

昭和 42 年創業洋食菊水のエッセンスと、料亭菊水楼の和のテイストを織り交ぜたお箸でお召しがりいただく洋食コースです。奈良・大和の食材が登場します。

[前菜]
フォアグラのロワイヤル　奈良漬ソース
飛鳥の蘇とクリームチーズのミニ最中
鴨ロースの醤油煮
宇陀金ごぼうのコンソメ煮
鯛のカルパッチョ

[スープ]
海老のビスク　カニ真丈入り

[魚料理]
甘鯛のグリル　春の蕪のソース
蕗の香梅煮添え

[肉料理]
アンガス牛サーロイン
合わせ味噌デミグラスソース

[カレー]
菊水カレー

[デザート]
赤い果実のマリネ

コーヒー / 紅茶

フリードリンク
奈良の地酒・焼酎をご用意

ビール（キリン・ハートランド）
日本酒（ひや・熱燗・冷酒）
ワイン（赤・白）/ 焼酎（芋・麦）
ウィスキー / 梅酒 / ノンアルコールビール
ウーロン茶 / オレンジジュース
［オプション］
乾杯酒　+500 円 / おひとり
・スパークリング日本酒（春鹿：ときめき）
または
・スパークリングワイン（イタリア：アストリア）

※乾杯酒は事前にどちらかお選びください
皆様同じ内容にて承ります

※プラン料金には、フリードリンク・消費税・サービス料・会場費 120 分が含まれております。

※献立はイメージです。内容は季節によって変わりますのでご参考としてご覧くださいませ。