

◆◆◆◆ 2022 Seasonal Kaiseki Course ◆◆◆◆

冬のおすすめ 会席コース

◆◆◆◆ -Winter- ◆◆◆◆

Seasonal Kaiseki Course

Imogarabokuto Course 4,000yen

- 前 菜 冬の旬菜
- 吸 物 海老真薯・冬菇椎茸
- 刺 身 黒潮どれ鮮魚盛り合せ
- 焼 物 鱈の西京焼
- 揚 物 めひかり唐揚
- 煮 物 茶碗蒸し
- 御 飯 しし雑炊
- 水菓子 黒豆シャーベット

いもがらぼくと
コース

*500円追加で焼物をエモール牛ロースト(宮崎県産里毛和牛)に替えることができます。

Seasonal Kaiseki Course

Hyuga Kabocha Course 6,000yen

- 前 菜 自家製からすみなど冬の珍味
- 吸 物 海老真薯・冬菇椎茸
- 刺 身 トラふぐ刺身
- 焼 物 宮崎牛ロース醤油焼(又は甘鯛幽庵焼き)
- 揚 物 ふぐの唐揚げ
- 煮 物 日向南瓜饅頭
- 御 飯 しし雑炊
- 水菓子 黒豆シャーベット

日向かぼちゃ
コース

Seasonal Kaiseki Course

Syansyan Uma Course 10,000yen

- 前 菜 自家製からすみなど冬の珍味
- 吸 物 山鯨(天然猪)の治部煮風
- 刺 身 トラふぐ刺身
- 焼 物 宮崎牛ロース醤油焼
- 酢 物 蒸しアワビ
- 煮 物 真鯛のあら煮
- 御 飯 フグ雑炊
- 水菓子 季節の果物

シャンシャン馬
コース

○すべて消費税別の価格です。

○16時以降、個室ご利用の場合は10%の奉仕料をいただきます。

○当日の仕入れによりコースの中身が変更になる場合もあります。

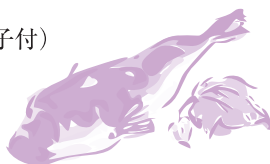
冬季限定鍋料理

※ご予約でお願いいたします
※お二人様からのご注文となります

● とらふぐコース

お一人様 10,000yen

(小鉢・特上からすみ・ふぐ刺身・
ふぐ鍋・ふぐ唐揚げ・ふぐ雑炊・水菓子付)
冬ならではの極上の美味



● 杉の子鍋

お一人様 5,000yen

(小鉢・前菜・刺身・雑炊・水菓子付)
魚介類を中心に寄鍋風に仕立て、
うすめのぼん酢で召し上がっていただきます。

● しし鍋

お一人様 6,000yen

(小鉢・前菜・刺身・雑炊・水菓子付)
しし肉は吟味した鉄砲じしです。
冬一番の味、宮崎ふるさとの味です。

■ 杉の子・食へのこだわり

和食の基本はかつお節と昆布でとった出し汁です。
杉の子では、当朝けずりの枕崎産本枯れかつお節と道南の真昆布で
毎日出しをとっています。
地産地消をモットーに素材の持ち味を生かした調理法を用いております。

- すべて消費税別の価格です。
- 16時以降、個室ご利用の場合は10%の奉仕料をいただきます。(宴会特別プランを除く)
- 当日の仕入れによりコースの中身が変更になる場合もあります。

ふるさと料理 杉の子

春夏秋冬 美味求真

ふるさと料理 杉の子

〒880-0001 宮崎市橘通西2-1-4 Tel.0985-22-5798 Fax.0985-27-1526
<http://www.miyazaki-suginoko.net> E-mail:suginoko@miyazaki-catv.ne.jp