

旬の会席

旬の地物にこだわり、
素材を活かす「旬の会席」を
個室でお楽しみください



- 先付 生ハムと胡瓜のピリ辛和え
- 前菜 秋のおつまみ三点盛り
- 台の物 鴨肉陶板焼き
- 造り 白身魚薄造り
- 焼物 仙台牛朴葉焼き
- 揚げ物 のど黒長芋揚げ
- 食事 秋の味覚釜飯
- デザート 本日のデザート

6,600円(税込)



御座敷割烹

七福

越後

至極(しごく)の大吟醸セツト

三,三〇〇円

(税込三,六三〇円)

鶴齡雪室ヴィンテージニ〇一七

【純米大吟醸】

牧之大吟醸生詰原酒

【大吟醸生詰】

みなも

【大吟醸原酒】

大吟醸お好み三点セット

二、九〇〇円

(税込三、一九〇円)

お好みの銘柄を三品お選びください。

純米大吟醸

吉乃川

大吟醸

美祿

萬寿

久保田

翠寿

久保田
【大吟醸生酒】

大吟醸

八張鶴

大吟醸

越乃景虎

大吟醸

鶴齡

純米大吟醸

八海山
【雪蔵貯蔵三年】

七福

越後の三点セット

一、六〇〇円

(税込一、七六〇円)

鶴齡

【大吟醸】

巻機

【純米吟醸】

上善如水

【純米吟醸】

税込7,700円2時間飲み放題コース

4名様以上で承ります



- 先付 旬のお浸し
- 前菜 冬のおつまみ三点盛り
- 洋皿 クラムチャウダーパイ包み焼き
- 一人鍋 関川村産蛇喰豚ロースの塩だし鍋
- 造り 鮮魚盛り合わせ
- 焼物 サーモン塩麹味噌焼き
- 揚物 白身魚の冬野菜甘酢餡かけ
- 食事 季節の麺
- デザート 本日のプリン

税込6,000円2時間飲み放題コース

10名様以上で承ります



- 先付 季節のお浸し
- 大鍋 豚バラ肉の塩だし鍋
- 造り 白身魚のカルパッチョ
- 肉料理 ローストビーフ
- 焼物 サーモンマヨチーズ焼き
- 揚物 眼張の野菜甘酢餡かけ
- 食事 うどん

忘新年会特別企画

要予約 銘酒の数々や地場食材を生かした季節の美味の味をおたのしみください。1月15日(月)までの期間限定

3日前までにご予約ください

御座敷割烹 **七福**

城内町大黒ビル(2F個室、4F大宴会場)



営業時間 昼11:30~14:00 夜17:00~21:30

ご予約 TEL (0258) 33-0729



E-mail sichifuku@daikoku-gr.co.jp

twitter @

大黒グループURL

http://www.daikoku-gr.co.jp