

海鮮寿司

とれとれ市場

※12/28(土)~

1/5(日)を除く

TEL 0739-42-1188

# 忘年会



飲み放題【90分】

アルコール 1500円  
ソフトドリンク 500円



## 黒毛和牛すきやきプラン

- ◆お造り(生まぐろ、生サーモン、鮮熟真鯛)
- ◆すき焼き風(黒毛和牛、白菜、春菊、椎茸、エノキ、長ネギ、焼き豆腐、人参)
- ◆オードブル(手羽先、カキフライ、う巻き、たこ煮、海老チリ、南蛮漬け)
- ◆握り5貫(生まぐろ、活メカンパチ、活メブリ、太刀魚炙り、赤海老)
- ◆アオサ赤出汁

(※写真のオードブルは4人前となっております)

4200税別



## 赤酢握り会席プラン

- ◆前菜(真鯛のタルタルソース焼き、たこ煮、海老の白扇揚げ、イカの梅肉和え、小芋煮)
- ◆蓮根まんじゅう
- ◆あわびのバター焼き
- ◆天ぶら盛合せ(海老、きのこ、南瓜、真鯛、獅子唐)
- ◆握り10貫(本鮪中トロ、鮮熟真鯛、炙りメさば、黒胡椒すだち塩生ホタテ、ヒラメの昆布メ、活メブリ、炙り穴子、生ズワイ蟹、イクラ手巻き、海鮮巻卵黄のせ)
- ◆アオサ赤出汁

※赤酢苦手な方は通常のシャリに変更可能です。

4000税別



## 女子会プラン

- ◆お造り(生まぐろ、生サーモン、甘エビ)
- ◆宮崎産きなこ豚のしゃぶしゃぶ(豚肉、水菜、豆腐、長ネギ、椎茸、エノキ、人参)
- ◆オードブル(熊野牛ローストビーフ、牡蠣のチーズ焼き、カキフライ、ホタテフライ、きのこのバターボン酢、海老のタルタルソース焼き)
- ◆握り5貫(サーモンクレイジーソルト、イクラ、芽ネギの南高梅真鯛、黒胡椒すだち塩生ホタテ、寒ぶり銚子玉葱のせ)
- ◆アオサ赤出汁
- ◆デザート

4000税別

### きなこ豚とは…

宮崎県のブランド豚肉で、栄養価の高い「きなこ」を加えたオリジナル飼料で育てているため「きなこ豚」と名付けられました。味はまるやかさと甘みのある肉質で、やわらかさは、国産銘柄豚の平均より2割やわらかく、歯応えは3割もやわらかいという最高の五段階評価を得た豚肉です。

