

板長・高橋のおすすめご宴会コース料理のご案内です。

ご宴会・ご法事で好評の3500円コースです。
ご法事のご利用は華やかさをひかえた料理内容になります。













この秋おすすめのコースです。
和食一筋13年、高崎・富岡で6年間
板長を務めた高橋が腕を振ります。
慶事・法事等、特におすすめです。



大小ご宴会50名様まで。
海山食房 ぶにせ家
お気軽にお電話ください。
0274-22-8011

コース内容 **3500円** お料理例 食材の入荷状況によりコースの内容は変更になります。

1 前菜3点盛	市松玉子・日の出サーモン・海老の黄身寿司	
2 椀	沢煮椀・潮汁	野菜と豚肉のお椀です。ほっとする味です。 
3 造り	季節の盛り合わせ	旬の魚のお造りの盛り合わせです。 
4 焼き物	和牛のほう葉焼き	秋らしくほう葉味噌で牛肉を焼いて召し上がっていただきます。 
5 炊き合わせ	穴子の八幡巻き	牛蒡と人参などの野菜を穴子で巻いて炊き上げました。 
6 揚げ物	海老の蓑揚げ	海老を蓑虫に見立ててで包んで揚げます。秋らしい一品です。 
7 蒸し物	里芋饅頭 蕎麦の実あん	里芋を裏ごしして蒸しあげます。蕎麦の実あんが優しい仕上がりです。 
8 酢の物	かにと季節の野菜の酢の物	季節の野菜とかにを彩りよく酢味噌でいただきます。 
9 食事	手打ち蕎麦	高橋自ら蕎麦を打ちます。 
10 デザート	イチジクのコンポート ゴマソース	無花果の甘みにゴマのソースが絶妙です。 

その他、4000円・5000円のコースもございます。
より華やかにボリュームアップします。
ご法事のご予約は3500円からのコースをおすすめします。

