

四季彩処

珠  
RIN

歓送迎会・懇親会・各種ご宴会に!!

# 春のご宴会プラン

【期間】平成29年 2月 1日～平成29年 3月31日

☎0436-43-3535

Fax 0436-42-3336

市原市八幡1111 八幡宿第一ホテル 1F  
17:00～22:00 (LO 21:30)

## 料理長おすすめ 会席コース

4名様より

### なのはなコース 一人前 3,240円(税込)

- 先付… 海老養老蒸し  
炙りカニ味噌乗せ
- 前菜… 酒肴七点盛り
- 刺身… 旬鮮三点盛り
- 焼物… サワラ利久焼き
- 煮物… イサキ・里芋・筍  
菜の花の炊き合わせ
- 揚物… キス香草揚げ・春野菜  
千葉銚子産
- 食事… 天然 鯛茶漬け
- 水菓子… みたらし団子・抹茶葛餅



〔8品〕

### すいせんコース 一人前 4,320円(税込)

- 先付… クリームチーズ寄せ  
トマトジュレ
- 前菜… 酒肴七点盛り
- 刺身… 旬鮮三点盛り
- 焼物… 寒ブリ利久焼き
- 煮物… アンコウ赤味噌仕立て
- 揚物… サヨリ二種揚げ・春野菜
- 酢の物… トロマグロ叩き キウイ酢掛け  
千葉銚子産
- 食事… 天然 鯛茶漬け
- 水菓子… みたらし団子・抹茶葛餅



〔9品〕

### ● 海鮮鍋コース 一人前 3,240円(税込) 4名様より



- 先付… 白魚二色煮・春野菜
- 前菜… 酒肴七点盛り
- 刺身… 旬鮮三点盛り  
千葉ブランド SPFポーク
- 焼物… 肩ローストンテキ
- 鍋物… “珠特製” 海鮮鍋
- 揚物… アナゴ・メゴチ・アジ  
変り揚げ
- 食事… 雑炊セット

〔7品〕

### ● 大鉢盛コース 一人前 3,240円(税込)

一人前 3,240円(税込)

- ◆ 酒肴前菜
- ◆ 旬鮮刺盛り
- ◆ 貝いろいろ酒蒸し
- ◆ 一口串揚げ&  
野菜スティック
- ◆ ロールキャベツ
- ◆ 鯛茶漬け [6品]

4名様より

- ◆ 写真のお料理内容は、仕入れの都合により、変更になる場合がございます。
- ◆ お料理のご相談を承ります。ご希望やご予算をお申し付けください。
- ◆ ご宴会プランは予約制です。前日迄(前営業日)にご予約ください。
- ◆ 日曜定休日



- 和室(掘り炬燵)  
～26名様まで
- 和室(板の間)  
～12名様まで
- テーブル席  
～36名様まで