

八兆屋駅の蔵・福井駅店コースご案内 (2021/2/25～)

内容	宴華コース	(税込3,300円)	内容	4,000コース	(税込4,400円)	内容	福楽コース	(税込4,400円)
	萬彩コース【飲み放題付】	(税込5,000円)		優美コース【飲み放題付】	(税込6,000円)		福楽コース【飲み放題付】	(税込6,000円)
前菜	蛍烏賊の酢味噌掛け		前菜	蛍烏賊の酢味噌掛け		前菜	甘海老の醤油麴漬け	
	生ハムと春キャベツのペイザンヌサラダ			生ハムと春キャベツのペイザンヌサラダ			へしこ炙り	
	あさりの時雨煮			あさりの時雨煮		造り	はまち・真鯛・甘海老	
造り	はまち・真鯛・甘海老		造り	はまち・真鯛・甘海老		揚物	笹鰯の唐揚げ・ソースカツ	
揚物	海老とあさりのかき揚げ		揚物	海老とあさりのかき揚げ		冷菜	ふくいサーモンのカルパッチョ	
蒸物	風車豚の桜とろろ蒸し		冷菜	真鯛とサーモンのカルパッチョ		蒸物	風車豚の桜とろろ蒸し	
焼物	柳鱈の木の芽タルタル焼きと		蒸物	風車豚の桜とろろ蒸し		焼物	若狭牛サーロインステーキ	
	鶏肉のふきのとう味噌焼き			若狭牛サーロインステーキ			食事	越前おろしそば
食事	山菜おろしそば		食事	山菜おろしそば		デザート	桜プリン	
デザート	桜プリン		デザート	桜プリン				

内容	撰菜コース	(税込5,500円)	内容	旬菜コース	(税込7,700円)
	豊楽コース【飲み放題付】	(税込7,000円)			
			食前酒	梅酒	
前菜	蛍烏賊の酢味噌掛け		前菜	蛍烏賊の酢味噌掛け	
	生ハムと春キャベツのペイザンヌサラダ			生ハムと春キャベツのペイザンヌサラダ	
	あさりの時雨煮			あさりの時雨煮	
	菜の花のお浸し			菜の花のお浸し	
造り	はまち・真鯛・甘海老・梶木		造り	はまち・真鯛・甘海老・梶木・烏賊	
椀物	蛤の吸物		椀物	筍煮	
			焼魚	のど黒の塩焼き	
揚物	海老と山菜の天婦羅		揚物	海老と山菜の天婦羅	
冷菜	真鯛とサーモンのカルパッチョ		冷菜	真鯛とサーモンのカルパッチョ	
蒸物	風車豚の桜とろろ蒸し		蒸物	風車豚の桜とろろ蒸し	
焼物	若狭牛サーロインステーキ		焼物	若狭牛サーロインステーキ	
食事	山菜おろしそば・他一品		食事	山菜おろしそば・他一品	
デザート	桜プリン・他一品		デザート	桜プリン・他一品	

◆その他、ご要望等ございましたらお気軽にご相談ください。

八兆屋駅の蔵・福井駅店
(0776-28-1189)