# **慶弔会席~松~** 12, 100円 (消費稅込)



\*ご利用日の3日前までのご予約制とさせていただきます

【先付二種】・鮎焼浸し 飯塚農園のトマトと枝豆 仁淀川の木茸 蓼葉 ・唐もろこしのすり流し 法蓮草の白玉 ぶぶあられ

【向付】季節の鮮魚造り盛り合わせ あしらい彩々

【煮物】 未麗豚の角煮 南京万頭 水辛子 印元

【焼物】 蛤バター醤油焼と神の海老 百合根ペースト 牛房チップス 花山椒 ライム

【揚 物】 鱧のカツレツ ケールとカリフラワーのサラダ クレソン 和風ソース

【食事】 蛸飯 生姜煮 刻み大葉 梅たたき

【香の物】 茄子漬 胡瓜漬 コリンキー

【留 椀】 蜆の赤出汁 寸葱 粉山椒

【水果子】 季節の実 コーヒー



- \*写真はイメージです
- \*食材によるアレルギーや食事制限のあるお客様は、係にお申し付けください
- \*食材の都合により、メニュー内容等が変更となる場合がございます

# **慶弔会席~竹~** 9,350円(消費稅込)

\*ご利用日の3日前までのご予約制とさせていただきます

【先 付】 唐もろこしすり流し 法蓮草の白玉 ぶぶあられ 無花果生ハム巻 鱧寿司 ほうずき玉子 酢蓮根

【向付】季節の鮮魚造り盛り合わせ あしらい彩々

【煮物】 未麗豚角煮 南京万頭 水辛子 印元

【冷 菜】 生野菜サラダ フレンチドレッシング

【肉料理】 国産牛すき焼き 笹がき牛房 あじさい葱 椎茸 車麩 旨味玉子

【食事】 蛸飯 生姜煮 刻み大葉 梅たたき

【香の物】 茄子漬 胡瓜漬 コリンキー

【留 椀】 蜆の赤出汁 寸葱 粉山椒

【水果子】 季節の実 コーヒー



\*写真はイメージです

- \*食材によるアレルギーや食事制限のあるお客様は、係にお申し付けください
  - \*食材の都合により、メニュー内容等が変更となる場合がございます

# **慶弔会席~梅~** 6,600円 (消費稅込)



\*ご利用日の3日前までのご予約制とさせていただきます

- 【先 付】 唐もろこしのすり流し 法蓮草の白玉 ぶぶあられ 無花果生ハム巻 鱧寿司 ほうずき玉子 酢蓮根
- 【向付】季節の鮮魚造り盛り合わせ あしらい彩々
- 【煮物】 未麗豚の角煮 南京万頭 水辛子 印元
- 【焼物】 鮎塩焼 蓼酢 飯塚農園の枝豆 新丸十レモン煮
- 【揚 物】 鱸小原木揚げ トマト胡桃味噌 桃 百合根ペースト ケール
- 【食事】 蛸飯 生姜煮 刻み大葉 梅たたき
- 【香の物】 茄子漬 胡瓜漬 コリンキー
- 【留 椀】 蜆の赤出汁 寸葱 粉山椒
- 【水果子】 季節の実 コーヒー



- \*写真はイメージです
- \*食材によるアレルギーや食事制限のあるお客様は、係にお申し付けください
- \*食材の都合により、メニュー内容等が変更となる場合がございます

# 彩 御 膳 4,620円(消費稅込)



【酒菜とお造り】・桃生ハム巻 ケールとカリフラワーのサラダ

・鱧寿司 ほうずき玉子 酢蓮根

・飯塚農園の枝豆と新丸十レモン煮

・季節の鮮魚造り二種盛り あしらい彩々

【煮物】 神の海老芝煮と南京万頭 べっ甲あん 印元 山葵

【焼物】 未麗豚のやわらかステーキ トマト胡桃味噌 百合根ペースト クレソン

【食事】 唐もろこし御飯 白魚唐揚 湯三つ葉

【香の物】 胡瓜漬 コリンキー

【留 椀】 蜆の赤出汁 寸葱 粉山椒

【水果子】 季節の実 コーヒー



\*写真はイメージです

\*食材によるアレルギーや食事制限のあるお客様は、係にお申し付けください

\*食材の都合により、メニュー内容等が変更となる場合がございます

# 華 会 席 3,520円(消費稅込)



【先付】 飯塚農園のトマトと枝豆の浸し けずり節

【向 付】 鱸の洗い 梅肉ドレッシング 茗荷子 蓮芋 酢蓮根 穂じそ

【温物】無花果揚げ出し紅葉卸し浅月胡麻出汁

【焼物】 未麗豚のやわらかステーキ トマト胡桃味噌 百合根ペースト クレソン

【食事】 唐もろこし御飯 白魚唐揚 湯三つ葉

【香の物】 胡瓜漬 コリンキー

【留 椀】 蜆の赤出汁 寸葱 粉山椒

【水果子】 季節の実 コーヒー



\*写真はイメージです

\*食材によるアレルギーや食事制限のあるお客様は、係にお申し付けください

\*食材の都合により、メニュー内容等が変更となる場合がございます



# 天婦羅御膳(松) 2,750円(消費稅込)

天婦羅(魚介三種・野菜五種)・小鉢二種・煮物 白御飯・香の物・留椀・自家製ふりかけ

# **天婦羅御膳(梅)** 1,980円(消費稅込)

天婦羅(魚介二種・野菜三種)・小鉢二種 白御飯・香の物・留椀・自家製ふりかけ



# **刺身御膳(松)** 2,750円(消費稅込)

造り五種盛り・小鉢二種・煮物 白御飯・香の物・留椀・自家製ふりかけ

# **刺身御膳(梅)** 1,980円(消費稅込)

造り三種盛り・小鉢二種 白御飯・香の物・留椀・自家製ふりかけ



# **菜和御膳** 2,750円(消費稅込)

造り三種・天婦羅五種・小鉢二種・煮物 白御飯・香の物・留椀・自家製ふりかけ



# 洋食セット 2,420円(消費税込)

ハンバーグ・エビフライ サラダ・スープ ライス コーヒー



#### 帝国ホテル特製

ビーフカレーセット 1,980円(消費税込)

サラダ・スープ・コーヒー付き

帝国ホテル特製ビーフカレー(単品)

1,210円 (消費稅込)

# お子様プレート

ミニハンバーグ・エビフライ・スープ・サラダ・ジュース付き

1,650円 (消費稅込)

# 一品料理

海老フライ

770円 (消費稅込)

お造り盛り合わせ

1,760円 (消費稅込)

天婦羅盛り合わせ

1,980円 (消費稅込)



# びすとろ菜 🏂 今月のデザート

※お食事と一緒にご注文の場合は 表示の価格より100円引きでご利用いただけます。



## ■黒糖ドーナツ 胡麻クリーム 塩芋けんぴ

770円

深い甘味の黒糖ドーナツに香りたかい胡麻クリームがぴったりの おすすめデザート。

少し塩気のあるカリカリの芋けんぴが絶妙なアクセント。



## ■こだわり旨味の和プリン

770円

こだわりの卵は、免疫力をアップさせるビタミンDと、老化防止効 果のあるビタミンEが通常の5倍も含まれる卵黄だけを使ったこだ わりの和プリン。

オリジナルの黒密をかけていただくと旨味がアップします。



# ■冷し汁粉 南京白玉 ぶぶあられ

660円

丁寧に焚いた優しい甘味の自家製あずきが自慢の 冷た~いお汁粉。

南京白玉もモッチモチです。



# ■氷菓子 レモンのシャーベット または おまかせ三種

550円

爽やかなレモンシャーベットは、この時期にぴったりのデザートです。 色々なお味が楽しめるお得な三種盛りのお味は スタッフへお尋ねください。

- \*食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係へお申し付けください。
- \*食材の都合により、メニュー内容等が変更となる場合がございます。
- \*料金はいずれも消費税込。

# 7月1日(土) ~8月31日(木)

# かき氷



いちご生シロップかき氷

1,000円

★ 生クリーム付き

1.200円

4 e

#### ×そのべいすご園

柏で大人気の【そのべ農園】のイチゴを、料理長が じっくり時間をかけてきれいな色のジャムにしました。 つぶつぶ食感が残った甘酸っぱい濃厚なシロップを お楽しみください。



抹茶とやさしい小豆かき氷

1.000円

北海道産小豆を一晩あく抜き、それをやわらかく 戻した後、1日に何回にも分けて上白糖・三温糖・ ザラメ・塩で丁寧に味付け。

料理長特製小豆は香り高い抹茶シロップにピッタリ。



マンゴーのエスプーマかき氷

1.200円

エキゾチックソースにヨーグルトをブレンド した特製シロップとエスプーマのふわふわ食感。 アクセントにピンクペッパーを添えて。

※エキゾチックソース マンゴー×パッションフルーツ



自家製梅シロップかき氷

1.000円

生梅を氷砂糖につけ、何日もかけて少しづつできる甘い梅シロップと、梅酒の梅をきれいな色になるように一日中流水にさらし、その後アルコール分を消すために、じっくりと蜜煮。更にコトコト甘露煮にして味を調えた梅の実のコラボが最高!

#### 食後のデザートにもお勧め!



◆スモールサイズ各種

種 700円

◆スモールサイズ各種と

900円 1,300円

▼人モールリイス合催こ 和プリンセット

1,500円

マンゴー

トッピング各種

1474

バニラアイス 100円 生クリーム 200円

100円

**▼** ±// ∠

※料金には消費税が含まれております。

# お飲物

■生ビール 750円

■グラスワイン 770円

■ ノンアルコールビール 600円

■コーヒー 620円

**■紅茶** 620円

■オレンジジュース 620円

■シャーリーテンプル 710円

■ジンジャーエール 620円

■コカコーラ 620円

※その他ドリンクメニューもございます。詳細は係までお申し付けください。
※料金は全て消費税込です。

# びすとろ菜 おすすめクラフトビール

## **◆こまいぬブルワリー** 柏ビール◆

#### ・柏はじめIPA

Alc 6.5%



#### ジャパン・グレートビア・アワード 2019 金賞。

4種のホップのブレンドによる豊かな香りと 麦芽のうま味が一体となった芳醇なビール。

330m1

¥1,100

#### ・柏太陽のエール

Alc 6.5%



#### ジャパン・グレートビア・アワード 2021 金賞。

ホップのフルーティーでトロピカルな香りを 存分 に味わえる、苦味が少なくジューシーな ヘイジー ペールエール。女性にもお勧めです。

330ml

¥1,100

#### ・手賀沼ポーター

A1c 5%



コーヒーやダークチョコの様な香りを感じながら、 後味はスッキリな黒ビールです。

330ml

¥1,100

# びすとろ菜 おすすめ地酒

#### ◆日本酒◆

#### 鶴齢 (新潟県)

#### 純米吟醸

米本来の味を重視しながらも、軽くソフトに仕上げた飲み飽きしない お酒です。

穏やかな香りと優しいふくらみある旨味が調和された1本です。

1合 ¥1,400

ボトル ¥5,600

#### 紀土 (和歌山県)



#### 純米吟醸

「紀州の風土」という意味から「紀土」と名付けられた銘柄。 蔵では地元の農家と協力しながら自社で原料米を栽培しており、 紀州・和歌山の風土を情熱を持って伝えたいという思いで造られた お酒です。 低温発酵由来の清々しい果実香があり、柔らかで滑らかな 舌触りのお酒です。

1合 ¥990

ボトル ¥4,200

#### 日高見 秋あがり (宮城県)





コク深い趣ながらも決して重たくならず、軽快で爽やかな 余韻が実に心地よく漂います。 アルコールを感じさせない 滑らかな舌あたりと、ふわっと消えていく後味は杯が進みます。

1合 ¥1,320

ボトル ¥5.400

### ◆日本酒◆

#### 白鷹 極上 (兵庫県)

#### 純米大吟醸



果実のような華やかな香りとふくよかさ、スッキリとした喉ごしで 澄んだ味わい。

白鷹は、全国数ある酒蔵の中よりただ一つ、この神宮御料酒に選ばれ、 以来一日も欠かすことなく献上をつづけ、神宮の神々に供えられていま す。

1合 ¥1,800

ボトル ¥8,600

#### みむろ杉 (奈良県)

#### 純米吟醸



奈良県でも有数のオリジナル酒造好適米「露葉風」を使用。 水に恵まれた土地柄から生み出される澄んだ軟水の伏流水は、 みむろ杉の特徴であるフレッシュでやわらかな口当たりの根幹を 支えています。

1合 ¥1,540

ボトル ¥5,500

#### 七田 夏純 一回火入れ(佐賀県) 純米



雑味が少なくふっくらと香り豊かな味わいが特徴の 酒米「出羽燦々(さんさん)」で造られ、原酒のうま味、 酸味をしっかりとパワーアップして醸し出した純米酒を アルコール度数 1 4 度台に加水調整した。

1合 ¥1,320

ボトル ¥5,390

### ◆日本酒◆

#### 羽根屋 「煌火」(富山県) 純米吟醸 生原酒



煌びやかな花火をイメージし、立山水系の伏流水で仕込む香りに 富んだ華やかな味わい。

自社培養した高香気少酸性酵母を使い、煌びやかな香りと程よい 甘味と旨味が加わり、口の中に一瞬の輝き、大輪の花を咲かせます。

1合 ¥1,890

ボトル ¥6,450

#### 伯楽星(宮城県)





マスカットを思わせる香味とパインのような爽やかな酸味が余韻を 引き締めます。 吟醸香や甘味に頼らない食中大吟醸です。 料理との相性を第一に考えた知らず知らず盃を重ねてしまう。 「食事が主役で酒が脇役」そんなお酒です。

1合 ¥1,790

ボトル ¥8,900

#### 醸し人九平次(愛知県) 純米大吟醸



南国果実を思わせる吟醸香と、山田錦の旨味が広がりまろやかな 甘さがあり、バランスのとれた旨口。女性のファンも多く、パリの 有名三ツ星シェフにも認められ、日本酒の底知れぬ魅力を伝えた逸品 です。

パリ三ツ星レストランでも取り扱っており日本では逆輸入で有名になりました。

1合 ¥1,400

ボトル ¥8,000

#### ◆日本酒◆

#### 久保田 千寿 (新潟県)

#### 吟醸



口当たりはやわらかく、ドライな飲み口を楽しめます。冷やすと ほどよい酸味とキレを、常温になると酸味がたち、旨味の余韻を 感じられます。燗酒にも適した吟醸酒であり、さっぱりとした 料理はもちろん、バターやマヨネーズなどを使ったコクのある 料理ともお楽しみいただけます。

1合 ¥1,020

ボトル ¥4,580

#### 八海山 (新潟県)

#### 特別本醸造



醸造アルコールの使用量を白米の10%以下にし、淡麗辛口でバランスの 取れた味わい。冷でよし、燗でよしの、八海山を代表するお酒です。 燗をつけたときのほのかな麹の香りもまた、このお酒の楽しみの一つ といえます。

1合 ¥1,220

ボトル ¥4,580

#### 手取川 吉田蔵 (石川県) 純米吟醸



キレがよくスッキリとしたのど越しに、爽やかな吟醸香との バランスが絶妙。

食中酒として活躍してくれる純米吟醸です。 入手困難、今だけの希少な吟醸酒。

1合 ¥1,430

ボトル ¥5,000

# びすとろ菜 おすすめ地酒

#### ◆焼酎◆

#### 海援隊 エクセレント35 (高知県) 米焼酎



軽やかでシャープな酸と旨み、「紀土」らしい口当たりのやさしさが特徴です。

夏を乗り切るのではなく、夏と楽しく付き合う酒を目指しました。 焼きナス、焼き魚など、夏の食材と合わせてお楽しみ下さい。

グラス ¥770

ボトル ¥5,980

#### ダバダ火振 (高知県) 栗焼酎



栗の香りを封じ込めるよう低温でゆっくり蒸留した焼酎。 柔らかな栗の香りとまろやかな甘みが口の中で広がります。 地元でも手に入りにくいプレミア焼酎です。

**グラス** ¥770

ボトル ¥5,980

#### 富乃宝山 (鹿児島県) 芋焼酎



吟醸酒のような華やかでフルーティーな柑橘系の香りとキレ のよい口当たりが特長。

かつての焼酎ブームの火付け役となった銘酒であり、多くの方に 愛されるロックで飲むのがおすすめの焼酎です。

グラス ¥770

ボトル ¥5,600