

特別企画

萩の宵

【3日間限定】

～バイキング料理～

食べ放題!
飲み放題!

期間 9月10日(火)～12日(木)

時間 17:00～21:30

【要予約】

【天婦羅コーナー】

- ・大海老天婦羅
- ・夏野菜のかき揚げ
- ・鯖
- ・女鯛 etc

お一人様 **4,500円** (税サ込)

飲み放題付【2時間制】

生ビール、焼酎(麦・芋)

冷酒(金鱈)、烏龍茶

※当日のキャンセルは、キャンセル料をいただきます。

【寿司】

【お造り盛合せ】

- 鯖 鯛 海老 烏賊
- 穴子 こはだ サーモン
- 甘海老 貝柱 鰻
- カンパチ 鯖 etc

【冷物】

- ・冷やしトマト茶碗蒸し
- ・地鶏 冷製葱ソースで
- ・自家製豆腐
梅オクラのせ
- ・海鮮生春巻

【酢物】

- ・太刀魚南蛮漬
- ・和風ピクルス
- ・鯉叩き
特製ポン酢ジュレで

【焼物】

- ・明太子と餅のピッツァ
- ・和風ヒレスステーキ
- ・う巻
- ・大浅利漁師焼
- ・するめ烏賊肝醤油焼

【汁物】

- ・鶏団子汁
- ・具沢山豚汁白味噌仕立て

【麺 食事】

- ・そば うどん きしめん
(かけ・ざる・ころ)
- ・焼おにぎり
- ・秋刀魚押寿司
- ・和風キーマカレー

【煮物】

- ・和風タンシチュー
- ・豚角煮
- ・牛スジ大根味噌煮
- ・地鶏黒酢あん

【季節のデザート】

- ・栗ぜんざい
- ・抹茶ガトーショコラ
- ・季節のロールケーキ
- ・信州リンゴのアップルパイ
- ・珈琲羊羹

◇ 食材の都合により、一部メニューが変更となる場合がございます。

揚げたて!
あつあつ天婦羅を
ご賞味ください!



【サラダ】

- ・和牛カルパッチョサラダ
- ・焼メ鯖サラダ
- ・ポテトサラダ
カリカリベーコン添え
- ・きのこ満載サラダ

【小鉢】

- ・ピリ辛枝豆
- ・アンチョビキャベツ
- ・薄揚げ味噌マヨネーズ

【揚げ物】

- ・飛騨牛コロッケ
- ・手羽先風来坊風
- ・串フライ盛り合せ
- ・自家製
クリームコロッケ
- ・揚げもち磯辺巻



※写真はイメージです

アイリス愛知

052-223-3751

銀河
4IN44

17:00～22:00 (L.O21:00)

ご予約・お問い合わせは