和食ディナー

当クラブ和食料理長を長年努めた高橋勝哉が６年ぶりに復帰し
仕立てました逸品料理をご堪能ください。

シーボニア会席

お一人様料理　11,000円 (税込)

各地の春の味覚を取り揃え
香り高い会席料理に仕立ました
高橋和食料理長による
春の味と香りをご堪能ください

桜海老スープ茶碗蒸し

お造り三種盛り

筍と生利節の炊き合わせ

握り寿司

先付
蛍烏賊酢味噌掛け
新玉葱　春若芽　木の芽
蒸物
桜海老スープ茶碗蒸し
蚕豆　もぐさ生姜　万葱
お造り
旬の鮮魚三種盛り
焼物
鰆の蕗味噌焼
きゃら蕗　蓮蓮根　酢立
煮物
筍と生利節の炊き合わせ
蕗　鍵わらび　桜麩　木の芽
強肴
和牛の炭火焼
蕗味噌　甘長唐辛子
食事
握り寿司
止椀
赤出し味噌汁
デザート
季節の甘味

※ 仕入等の都合により、メニューを変更させていただくことがございます

チャコールコーナー

※価格は全て税込表示です

魚介料理

真子かれい	(塩焼・煮付)	2,750円
かさご	(塩焼・煮付)	3,300円
めばる	(塩焼・煮付)	3,300円
鮭のハラス焼き		1,100円
丸干いわし		550円
あさりの酒蒸し		1,320円

肉料理 その他

牛串 (1本)		770円
清流鶏		2,200円
アイスランド産ラムチャップ		1,650円
国産牛	ロース(200g)	6,600円
特選和牛	ヒレ　(150g)	8,800円
五目さつま揚げ		990円
季節の野菜焼き		990円
ざる豆腐		660円

お食事

稲庭うどん	990円
鮭ハラス茶漬け	1,430円
お新香	660円

寿司コーナー

※価格は全て税込表示です

お刺身

真たこ刺身	2,750円
いか刺身	3,300円
貝の刺身盛合せ	3,300円
鮪トロ刺身	3,850円
あさりの酒蒸し	1,320円

江戸前にぎり

にぎり	2,750円
上にぎり	3,850円
特上にぎり	4,950円

巻　物

鉄火巻	3,300円
巻物盛合せ	2,750円

お好みにぎり

お好みのにぎりを単品でご注文いただけます

※ご予約はご利用の2日前までにお願いします。

ご予約・お問い合わせは

TEL03-3503-6301
シーボニアメンズクラブ
東京都千代田区内幸町2-1-4　日比谷中日ビル1F