

# 宴会名人!! 餃子



社長の井上です!

今年の鍋は...

## 冬の人気者・水餃子

今年は2色のスープ鍋で  
お好みの具材と一緒に煮込んで  
お楽しみ下さい。

# 火鍋

で決まりです。  
中華スープと  
ピリ辛スープの2色。

4名様  
以上から  
承ります。

具材は様々お好みで



水餃子と旬野菜



うま味たっぷり海鮮盛り



ブランド豚 桜山豚



国産和牛

※写真は全て4人前です。

### 香り抜群! ピリ辛スープ

唐辛子や黒山椒など  
各種香辛料をブレンドした  
旨味のスープ

### あっさり! 中華風スープ

## 福鍋

冬こそ鍋。  
今年はぜひ火鍋を  
ご賞味下さい。

福 1900円コース

- ごま奴(豆腐)
- 自家製浅漬け
- 大根と大葉のサラダ
- 名物焼餃子
- 火鍋:中華風だし&ピリ辛
- 水餃子と旬野菜
- メの中華めん or 雑炊
- お口直しの冷菓

福 2400円コース

- ごま奴(豆腐)
- 自家製浅漬け
- 大根と大葉のサラダ
- 名物焼餃子
- 火鍋:中華風だし&ピリ辛
- 水餃子と旬野菜
- 桜山豚or海鮮盛り
- メの中華めん or 雑炊
- お口直しの冷菓

福 2900円コース

- ごま奴(豆腐)
- 自家製浅漬け
- 大根と大葉のサラダ
- 名物焼餃子
- 火鍋:中華風だし&ピリ辛
- 水餃子と旬野菜
- 桜山豚\*
- 海鮮盛り\*
- メの中華めん or 雑炊
- お口直しの冷菓

+500  
鍋コース内の「桜山豚」は、  
お1人様プラス500円で  
「国産和牛」に変更可能です。

【\*】のお料理は、チラシ内の写真より、若干小盛りになります。

## 寿鉄板

もちろん  
鉄板焼の  
コースも健在。

寿 1900円コース

- ごま奴(豆腐)
- 自家製浅漬け
- 大根と大葉のサラダ
- 名物焼餃子
- 豚玉天or季節のお好み焼
- 五目もんじゃ
- お口直しの冷菓

寿 2400円コース

- ごま奴(豆腐)
- 自家製浅漬け
- 大根と大葉のサラダ
- 名物焼餃子
- 特製!海鮮天
- 桜山豚の鉄板焼 韓国スタイル  
or 鮭のホイル焼
- お口直しの冷菓

寿 2900円コース

- ごま奴(豆腐)
- 自家製浅漬け
- 大根と大葉のサラダ
- 名物焼餃子
- 大入り五目天
- 桜山豚の鉄板焼 韓国スタイルor海鮮焼
- ほんどんスープ
- お口直しの冷菓

## 飲み放題

120分 1,500円

※左記で宴会コースをご利用のお客様限定  
※ご宴会開始より120分間です  
※丸満では現在、飲酒運転の防止に努めておりま  
す。「運転代行」をご案内致します

ご予約不要・当日対応OK!

3名様以内の少人数や  
急な集いも...名人におまかせ!

好きなものを選んで最大629円得する  
『マルトク』セット2人で2,500円

- サラダ 1品
- 焼餃子 1人前
- お好み焼・もんじゃ焼 鉄板焼き・器・飯の中から2品
- アイス 2品

### お馴染みジンギスカン

- ジンギスカン盛り 1890円 (2~3人前)
- ジンギスカンセット 3000円 (ジンギスカン盛り/生ビール2杯/ライス/お新香 各2人前)

ありがとうをふっくら包みました

お蔭様で忘・新年会の時期は大変混み合います。ありがとうございます。是非、お早めにご相談下さい。



ご予約は TEL:0280-32-3615  
ご宴会での来店は20:45までをお願い致します。

※表示価格は全て税込です。