

# 日本酒×秋の味覚 ディナーバイキング

【日時】 10月26日(金)

17:30~21:00(最終入場20:30)

【会費】 お一人様 ¥5,500(税込)

☆お食事券利用OK

【場所】 3F5号洋室 【定員】30名程度

みむろ杉 純米吟醸 雄町 ひやおろし



賀茂金秀 秋の便り 特別純米



雑賀「秋」ひやおろし 辛口純米 族



出雲富士 秋雲 純米 ひやおろし



日本酒は全10種類をご用意しております。

ビール・焼酎・ソフトドリンクも飲み放題！

秋の味覚を感じられるお料理と共に

美味しい日本酒をお楽しみください。

## 日本酒に合う約20種類のお料理が食べ放題！

- ・和風珍味 (・真鯛の塩辛 ・ホテル烏賊の沖漬け ・唐墨大根 ・マスカルポーネチーズ酒盗和え ・赤身のユッケ)
- ・かつおのたたき ・秋刀魚の甘辛煮 ・太刀魚の南蛮漬け ・揚げ茄子とインゲンの和風生姜餡かけ
- ・煮物(・小芋煮 ・切り干し大根煮 ・筑前煮 ・蓮根のキンピラ ・じゃこと万願寺とうがらしの煎り煮 ・鯖の生姜煮)
- ・烏賊焼売 ・鱈の味噌幽庵焼き ・白身魚と野菜の和風餡かけ ・豚バラ肉と大根の角煮
- ・イベリコ豚のギョーザ ・鶏の玄米揚げ ・おでん各種 ・温かいなめこそば ・真鯛の日向飯
- ・和菓子、洋菓子各種 ・スープドフリユイ・ココナッツ風味

※ 食材の入荷状況により、内容が変更になる場合がございます

※ お米の産地は特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米はすべて国産米です。

ご利用は住友クラブ加入会社の社員ならびにその同伴者に限ります。

ご予約・お問い合わせ:住友クラブ 06-6443-1986

スタンドクッキング  
牛ロース肉と茸の朴葉味噌焼き

