

春の歓送迎会プラン

台場コース Daiba Course

3,300 円

本日の先付
Appetizer

権八サラダ
Gonpachi Salad

海老の進丈揚げ 柚子チリソース
Fried Shrimp Dumpling with Yuzu Chili Sauce

いわい鶏の唐揚げ
Fried Chicken

黒むつの西京焼き
Miso Glazed Blue Fish

- 炭焼き (二種) -
Skewers (2 kinds)

・いわい鶏もも串
Chicken Thigh

・野菜の串焼き
Seasonal Vegetables

手打ち蕎麦
"Soba" Buckwheat Noodles

藤コース Fuji Course

5,500 円

本日の先付
Appetizer

鮮魚のカルパッチョ
Carpaccio

海老の進丈揚げ 柚子チリソース
Fried Shrimp Dumpling with Yuzu Chili Sauce

鯖の西京味噌焼き
Miso Glazed Spanish Mackerel

- 炭焼き (三種) -
Skewers (3 kinds)

・黒毛和牛の炙り焼き串
Kuroge Wagyu Sirloin

・いわい鶏もも串
Chicken Thigh

・野菜の串焼き
Seasonal Vegetables

海老と季節野菜の天ぷら
Tempura of Shrimp and Seasonal Vegetables

手打ち蕎麦
"Soba" Buckwheat Noodles

甘味
Dessert

特選コース Premium Course

7,500 円

本日の先付三種
Assorted Appetizer (3 kinds)

お造り三種盛り合わせ
Assorted Sashimi (3 kinds)

海老の進丈揚げ 柚子チリソース
Fried Shrimp Dumpling with Yuzu Chili Sauce

銀ダラの西京味噌焼き
Miso Glazed Black Cod

- 炭焼き (三種) -
Skewers (3 kinds)

・本まぐろ中トロ炙り焼き串
Tuna Belly with Wasabi and Grated Daikon Radish

・特製つくね串
Ground Chicken Stick

・野菜の串焼き
Seasonal Vegetables

黒毛和牛のサーロインステーキ
Kuroge Wagyu Sirloin Steak

海老と季節野菜の天ぷら
Tempura of Shrimp and Seasonal Vegetables

手打ち蕎麦
"Soba" Buckwheat Noodles

甘味
Dessert

+750円
お造り盛り合わせ
Assorted Sashimi

飲み放題プラン +2,200円

120分制 (90分ラストオーダー)
Free flow drinks for 2 hours (90 min last call)

アサヒ スーパードライ
Asahi SUPER DRY

シャンディガフ
Shandy Gaff

焼酎 (芋・麦)
Shochu (Imo/Mugi)

梅酒
Plum Wine

日本酒 (冷酒・熱燗)
Japanese Sake (Cold/Hot)

ワイン (赤・白)
Wine (Red/White)

ハイボール
Highball

ウーロンハイ
Oolong Tea Hai

緑茶ハイ
Green Tea Hai

レモンサワー
Lemon Sour

グレープフルーツサワー
Grapefruit Sour

ジントニック
Gin and Tonic

カシスソーダ
Cassis Soda

緑茶
Green Tea

烏龍茶
Oolong Tea

コーラ
Cola

ジンジャーエール
Ginger Ale

グレープフルーツジュース
Grapefruit Juice



権八 お台場

〒135-8718 東京都港区台場1-7-1
メディアージュ 4F

※仕入れ状況により表示内容と異なる場合がございます
Menu is subject to change due to availability

※価格は全て税込です
Price is tax-inclusive

TEL 03-3599-4807