

だるま寿司の

開催期間 / 2021年5月末まで

# 春の

# 会席料理



●ぜひ、歓送迎会・ご卒業・ご入学祝いにご利用下さい。

このチラシに掲載のお料理はお店限定のメニューです。  
 ■食材の入荷状況により内容が変わることがございます。  
 ■写真は、春の会席料理の一例です。



- 【食前酢】 果実酢
- 【三珍】 一、ホタルイカ酢味噌  
一、鰯仔時雨煮  
一、蓬豆腐
- 【お造り】 生うに・鯛・  
間八ネギ・甘エビ・  
イカ・鮪
- 【焼物】 貝柱のグラタン
- 【揚物】 穴子と春野菜の  
天ぷら
- 【寿司】 赤身・白身・うなぎ・  
イクラ・梅山芋巻
- 【留椀】 蛤吸
- 【蒸し物】 茶碗蒸し
- 【甘味】 本日のデザート

## 春の会席

### 摘草 (つみくさ)

お一人様  
 本体価格 **4,300円**  
 (税込4,730円)

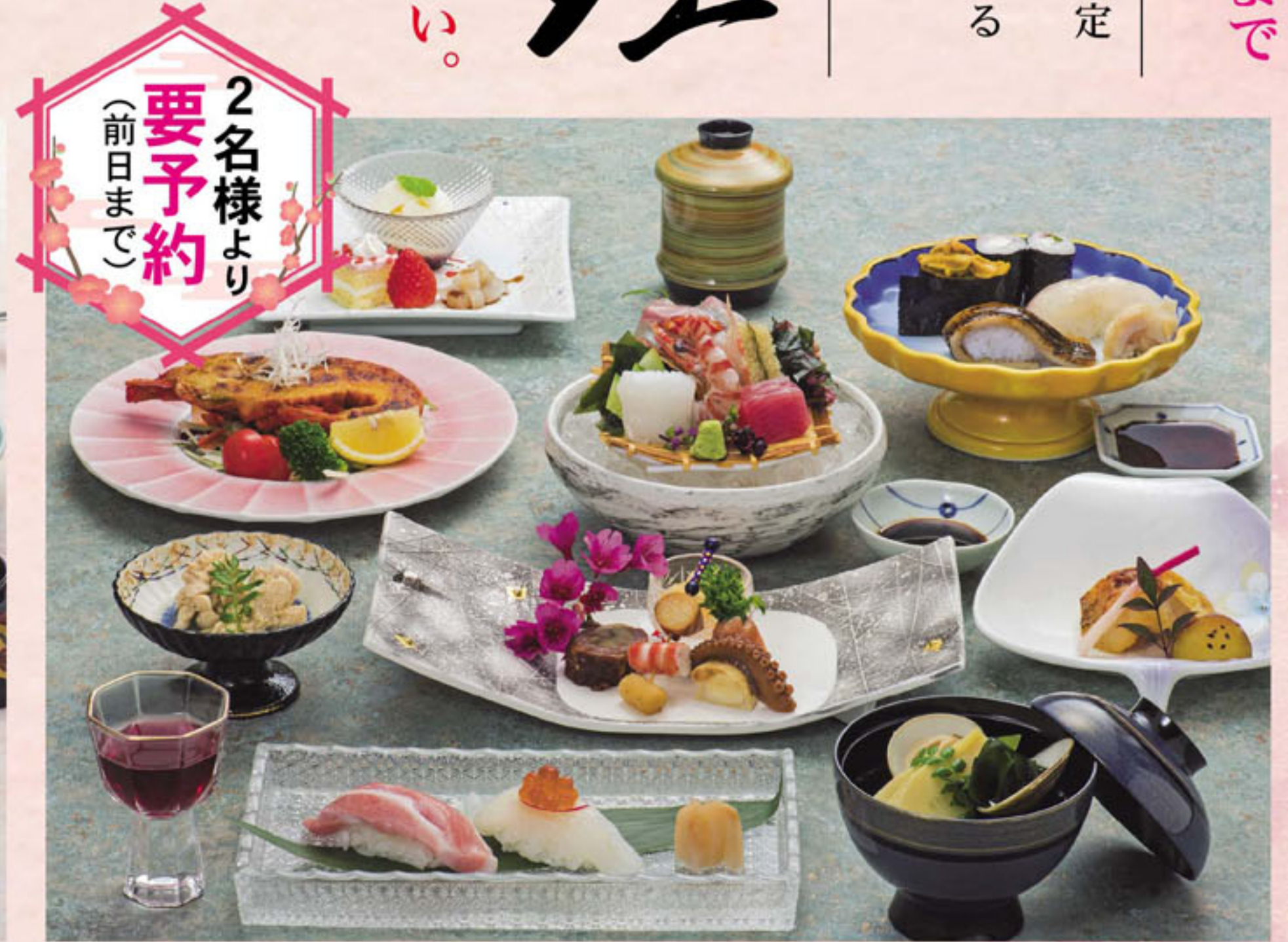


- 【食前酢】 果実酢
- 【小鉢】
- 【蒸し物】 茶碗蒸し
- 【お造り】 間八・鯛・甘エビ・  
サーモン・葱巻
- 【揚物】 海老と春野菜の天ぷら
- 【煮物】 鯛のあら炊き
- 【寿司】 一、握り赤身・白身  
一、ちらし寿司
- 【吸物】 蛤吸
- 【甘味】 本日のデザート

## 春の会席

### 花月 (かげつ)

お一人様  
 本体価格 **3,200円**  
 (税込3,520円)



- 【食前酢】 果実酢
- 【小鉢】 鰯仔時雨煮
- 【前菜】 一、猪口(ホタルイカ沖漬)  
一、串打(海老・子持イカ・牛蒡)  
一、穴子八幡巻  
一、飯蛸桜煮  
一、菜の花サーモン巻  
一、花卉百合根
- 【お造り】 鯛・活車海老・  
イカ・鮪・子持昆布
- 【吸物】 蛤・筍・若布・木の芽
- 【凌ぎ】 中トロ・イカ
- 【焼物】 甘鯛西京焼
- 【洋菜】 伊勢海老グラタン
- 【寿司】 白身・うに・穴子・梅山芋巻
- 【留椀】 赤出し
- 【甘味】 本日のデザート

## 春の会席

### 花祭 (はなまつり)

お一人様  
 本体価格 **5,400円**  
 (税込5,940円)

武岡本店  
 鹿児島市武岡3丁目5-6  
 ☎099-282-0370

だるま寿司  
 駐車場 15台可

伊敷ニュータウン店  
 鹿児島市伊敷台4丁目2-15  
 ☎099-220-0088

だるま寿司  
 駐車場 25台可