

傳七すし・串八でのご宴会のお問い合わせ先

- ●各店の都合により、料理の内容が写真と多少異なる場合がございます。
- ●お客様のご要望に合わせて、コースメニューの変更も承ります。
- ●鍋ものは4名様より、予約制になっております。
- ●店により宴会収容人数が異なりますので、事前にお問い合わせ下さい。
- ●記載のメニューは、傳七すし各店舗のものです。

姉妹店串八でのご宴会は内容が異なりますので、お問い合わせ下さい。

週末や年末年始は混雑が予想されます。なるべくお早めにご予約下さい。



★傳七すし・串八各店のご案内★

寿司・活魚料理の傳七すし店

傳七白梅町店 **2**075-463-9991 宴会収容人数/4名樣~25名様 傳七西院店 **2**075-323-0700 宴会収容人数/4名樣~40名様

串物料理を主体とした和食ダイニングの店



【傳七すし】昼/11:30~14:00

夜/17:00~22:00(ラストオーダー)

【串 八】平 日/17:00~23:30(ラストオーダー)

土曜/16:30~23:30(ラストオーダー) 日・祝/16:30~23:00(ラストオーダー)

★詳しくはホームページをご覧下さい http://www.kushihachi.co.jp/

活きの良さ抜群!!ご宴会に華を添える

括角姿」「点盛り込み造り

御予算に応じて、盛り込みお造りをご用意させて頂きます。



お客様のご要望に合わせて、 新鮮なネタを腕によりをかけて調理いたします。

◎季節や食材の仕入れ状況により、内容が変わる場合がございます。



活きの良い新鮮なネタを 北は北海道「札幌中央市場」、南は九州「博多」より 直送にてお届けしております。



宴会の 〈春夏版〉

お値打ちのコース料理をお楽しみ下さい ご宴会に、おもてなしに、

●各コースの料金はいずれもお一人様の料金となっております。

●入荷状況により、内容が一部変更となる場合がございます。

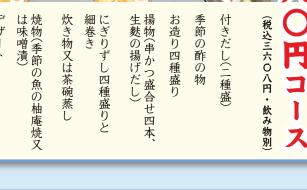


お薦め

満足

※写真は4名様のお料理例です







(税込四七〇八円・ 飲み物別

替り皿 パッチョ又は生春巻)(野菜たっぷり生タコ なすの田楽など) 場物(はもの天ぷら又は 季節の酢の物 お造り四種盛り 付きだし(二種盛)

細巻き にぎりずし四種盛りと

は味噌漬) 焼物(季節の魚の柚庵焼又

炊き物又は 一品

茶碗蒸し

豪華

気

五 コー

(税込五八〇八円・飲み物別)

替り皿 (三種盛)

季節の酢の物

付きだし

(税込三一六八円・飲み物別) **两**

コー

お造り三種盛り

(串かつ盛合せ四本、生麩の揚げだし)

季節の酢の物お造り四種盛り (野菜たっぷり生タコカルパッチョ又は生春巻)

にぎりずし四種盛りと細巻き 揚物(はもの天ぷら又は、なすの田楽など)

炊き物又は一品はもしゃぶ又は牛肉料理焼物(魚の柚庵焼など) 茶碗蒸し

茶碗蒸し

にぎりず

し三種盛りと





※写真は4名様のお料理例です。

[夏季限定]六月 R Z 円コース 九月頃

の味覚を味

(税込六四六八円・飲み物別)

茶碗蒸し にぎりずし三種盛りと細巻き はもしゃぶ又は焼はも(炭焼き) はものおとし又はあゆの塩焼 先付(三種盛り)



ただける

ぶなど、各種ご用意しております。 冬期には、てっちり・よせなべ・しゃぶしゃ お料理をご用意してお待ちしております 春夏秋冬旬の味覚をお楽しみい