

中小に宴会・法事・慶事をお考えのお客様へ

お客様の満足・ご納得いただけるようなご法事やご慶事をご提案しています。
旬鮮めん処不二屋は和食のお料理を基本にメのお食事は自慢のそばうどんをお出ししています。お客様のお話を聞きアレンジもいたしますので遠慮なくご相談ください。

大安・先勝のいい日（土日祝日）は、お早めにご予約下さい！

マネージャーの私が
ご案内いたします。

御法要プラン



※写真は、法事料理
桜コース4,400円です。
(九品)仕入れ状況
季節により内容が変わる
場合があります。

■ **藤コース 6,600 (税込み)**
 ・旬の前菜三点盛り・特製お刺身七点盛り・酢の物・あんかけ五目茶碗蒸し
 ・季節の天ぷら盛り合わせ(カニ天付き)・自家製お新香・うなぎ(小)
 ・栃木県産和牛陶板焼き(お海鮮陶板焼き)・季節の煮物湯葉入り
 ・デザート(果物+氷菓) ・きのこ汁そばorうどん 以上 十一品

■ **牡丹コース 5,500円(税込み)**
 ・旬の前菜三点盛り ・お刺身五点盛り ・手作り五目豆腐・季節の煮物(湯葉)
 ・季節の天ぷら盛り合わせ(カニ天付き) ・酢の物 ・うなぎの蒲焼き
 ・デザート(果物) ・きのこ汁そばorうどん ・ちまき ・自家製お新香
 以上 十一品

■ **桜コース 4,400円(税込み)**
 ・旬の前菜三点盛り ・お刺身五点盛り ・季節の天ぷら盛り合わせ
 ・五目茶碗蒸し ・酢の物 ・季節の煮物 ・焼き魚 ・デザート
 ・そばorうどん ・自家製お新香 以上 十品

お飲物
 ソフトドリンク(カラ・オガ・ジンジャール・アイス・和ナゲ etc) 各 350円
 生ビール(中) 690円 ビンビール(中) 700円
 酎ハイ・サワー各 550円 日本酒 400円 冷酒(二合) 800円～
 銘柄日本酒(八海山・浦霞・鳳凰美田 など)
 本格焼酎 [芋 麦 米 蕎麦 泡盛 等] 多数取り揃えております
 ピッチャーウーロン茶・オレンジ 各 1100円 上記全て税込み価格です

●上記のプランに、**プラス¥1,800で、飲み放題(120分)**にできます。
 ※当店指定のお酒等に限りさせていただきます。(150分は¥2,400)

ご法要・ご宴会・新年会・懇親会・お食い初め・イベントの
 打ち上げ・お宮参り・七五三祝い・入学祝い・ご卒業祝合格
 祝・成人祝・両家お顔合わせ銀婚式・金婚式・ご長寿祝い
 (還暦・古希・喜寿・米寿等)・同級会・アフターゴルフ



握りごたつ式なので
膝の痛い方も楽ちん!

◆4名様から24名様まで
ご予算に応じて承ります。
床暖房付きの握りごたつ
のお座敷です。

親しいお仲間との
懇親会承ります。

- 10名様までお座敷一部屋貸し切り
- 11名様からお座敷全面貸し切り



迷った
ら!



<露島酒造>
飲みくらべセット

懇親会・慶事プラン



※写真は、アレンジした
満腹お得コース
3,850円です。

※仕入れの具合により、内容が変わる場合があります。

- **お祝い御膳** ~ 5,500円(税込み) **おめでたいお席にどうぞ!**
 ・旬の前菜三点盛り ・牛陶板焼き ・季節の天ぷら盛り合わせ(カニ天付き)
 ・うなぎ茶碗蒸し ・ブリの照り焼き ・鯛の尾頭付きお刺身盛り合わせ
 ・デザート(果物) ・きのこ汁そばorうどん ・自家製お新香 以上 九品
- ◆ **ワイワイにぎやかコース** ~ 3,300円(税込み)
 ・旬の前菜三点盛り ・お刺身三点盛り ・季節の天ぷら盛り合わせ
 ・五目茶碗蒸し ・旬の小鉢 ・陶板焼き ・旬のデザート
 ・そばorうどん ・自家製お新香 以上 九品

コスパN01◆**満腹お得コース** ~ 3,850円(税込み)
 ・旬の前菜三点盛り ・お刺身**五点盛り** ・五目茶碗蒸し ・陶板焼き **宴会一番人気!**
 ・季節の天ぷら盛り合わせ(おフライ盛り合せ) ・**マグロのカマ焼き**
 ・旬のデザート ・そばorうどん ・自家製お新香 以上 九品

◆ **にぎやか飲み会コース** ~ 4,400円(税込み)
 ・旬の前菜三点盛り ・お刺身**五点盛り** ・特製フライ盛り合わせ(大エビ・ヒシなど)
 ・海鮮陶板焼き ・鰹出汁の効いた茶碗蒸し ・やわらか焼き鳥
 ・そば又はうどん ・自家製お新香 ・メロンデザート etc 以上九品

● **飲み放題コース ¥5,500 120分 五名様**
オードブル 9品(そば・うどん デザート付き)

ご予約
ご相談は... **0282-27-5108** 旬鮮めん処
不二屋 店長 臼井 まで



*上記のメニューは参考例です。季節の旬の素材を使用しますので当店の
 コースメニューは常に決まっておりません。又、お客様のご希望・ご要
 望によりアレンジできますので、店長・マネージャーにご相談ください