

# とらげ

## 幹事さん!!今年是完全個室の宴会をぜひ!!

期間  
平成30年3月1日～  
6月30日まで

# 歓送迎会

### ご予約特典

21～40名様で幹事様2名様分  
41名様以上で幹事様3名様分  
**お料理代無料!!**

※ご予約時にお伝え下さい。

無料送迎バスあります(要予約)

※ご予約順優先となります

全て盛り合わせ料理となります(一皿4～6人盛となります)

## 3,300円コース (税込) **一押し!**

+1,700円フリードリンク付  
**5,000円 (税込)**

- ① お造り3点盛
- ② とらげ名物バーベキュー鍋
- ③ おまかせオードブル盛  
・塩キャベツ ・枝豆  
・さつま平天 ・寒干し大根梅風味  
・エシヤ辛味噌付
- ④ 丸ごとソフトシュリンプの唐揚げ  
カニ玉風オムレツ、スイートチリソース
- ⑤ 氷室豚の照焼ステーキ  
ごろごろ野菜焼き、大根おろし
- ⑥ 自家製食べるラー油ピザ
- ⑦ 塩むすび、お新香
- ⑧ 季節のデザート

## 4,300円コース (税込)

+1,700円フリードリンク付  
**6,000円 (税込)**

- ① お造り5点盛
- ② とらげ名物バーベキュー鍋
- ③ おまかせオードブル盛  
・塩キャベツ ・枝豆  
・さつま平天 ・寒干し大根梅風味  
・エシヤ辛味噌付
- ④ 豆腐サラダ自家製低温調理鶏肉  
梅ドレッシング
- ⑤ 丸ごとソフトシュリンプの唐揚げと  
ロブスタービスココロッケ
- ⑥ 氷室豚の照焼ステーキ  
ごろごろ野菜焼き、大根おろし
- ⑦ 自家製豚スジチマキ、お新香
- ⑧ 季節のデザート

## 5,300円コース (税込)

+1,700円  
フリードリンク付 **7,000円 (税込)**

- ① お造り5点盛
- ② とらげ名物バーベキュー鍋
- ③ おまかせオードブル盛  
・塩キャベツ ・枝豆 ・さつま平天  
・寒干し大根梅風味 ・エシヤ辛味噌付
- ④ 豆腐サラダ自家製低温調理鶏肉梅ドレッシング
- ⑤ 丸ごとソフトシュリンプの唐揚げと  
ロブスタービスココロッケ
- ⑥ 上州牛の照焼ステーキ  
ごろごろ野菜焼き、大根おろし
- ⑦ にぎり寿し3種盛
- ⑧ 季節のデザート

## 2,800円コース (税込)

+1,700円  
フリードリンク付 **4,500円 (税込)**

- ① とらげ名物バーベキュー鍋
- ② おまかせオードブル盛  
・塩キャベツ ・枝豆 ・さつま平天  
・寒干し大根梅風味 ・エシヤ辛味噌付
- ③ チキン南蛮ごろごろ野菜焼き
- ④ 丸ごとソフトシュリンプの唐揚げ  
カニ玉風オムレツ、スイートチリソース
- ⑤ 自家製食べるラー油ピザ
- ⑥ 塩むすび、お新香
- ⑦ 季節のデザート

### プレミアムフリードリンクコース 120分 **2,500円 (税込)**

当店ドリンクメニューから全てお選びいただけます。

※ラストオーダーは終了30分前です。

### フリードリンク 120分 **1,700円 (税込)**

■ハイボール ■日本酒 ■ソフト  
■梅酒 ■焼酎(各種) ■ドリンク(各種)  
■サワー(各種) ■ワイン

※ラストオーダーは終了30分前です。

※料理写真はイメージです。

# 会席膳

旬の素材を盛り込んだ  
お料理をお楽しみください。

※フリードリンクもお付けできます。

**筑波** 6,500円+税

前菜

- 柿バターロール
- ウニ豆腐●子持昆布
- 九条ネギのダシ巻玉子
- 菊花酢●きのこの白和え
- お造り四点盛
- 築地直送中トロ鮪・甘海老
- 五島産真鯛・カニ爪

- 強肴
- 奇せ鍋
- 松茸茶碗蒸し

焼物

上州牛サーロインステーキ

蒸物

かぶら・真丈湯葉包み

揚物

ズワイガニ餡

赤城鶏天・南瓜・しし唐

食事

にぎり寿司

(大トロ・平目・生海老)

イクラ・玉子

甘味

抹茶餅

マスクメロン

2F宴会場(14名様まで、22名様まで)



**浅間** 5,000円+税

前菜

- 柿バターロール
- ウニ豆腐●子持昆布
- 九条ネギのダシ巻玉子
- 菊花酢●きのこの白和え
- お造り四点盛
- 築地直送中トロ鮪・甘海老
- 五島産真鯛・カニ爪

- 強肴
- 奇せ鍋
- 茶碗蒸し

焼物

ロブスタービスケットの  
黄金焼き

蒸物

かぶら・真丈湯葉包み

揚物

ズワイガニ餡

赤城鶏天・南瓜・しし唐

食事

にぎり寿司

(大トロ・平目・海老・玉子)

ひとくち七穀うどん

甘味

抹茶餅・マスクメロン

2F宴会場(44名様まで)



**赤城** 4,000円+税

前菜

- 柿バターロール
- ウニ豆腐●子持昆布
- 九条ネギのダシ巻玉子
- 菊花酢●きのこの白和え
- お造り四点盛
- 築地直送中トロ鮪・イカ
- 五島産真鯛・カニ爪

- 強肴
- 奇せ鍋
- 茶碗蒸し

煮物

鯖の味噌煮  
きのこのソテー添え

蒸物

かぶら・真丈湯葉包み

揚物

ズワイガニ餡

のどぐろ・南瓜・しし唐

食事

自家製豚すじちまき

七穀うどん

甘味

抹茶餅

※メニュー内容の変更(アレルギー等)は事前にお申し付けください。  
※仕入れ状況により、料理内容が変更になる場合がございます。

単品のお値段

- カニと帆立の五目釜飯 .....1,000円+税
- 握り寿司3カン大トロ、平目、海老 .....600円+税
- 七穀うどん .....300円+税
- 豚すじちまき .....300円+税
- うどんパック .....500円+税
- 蕎麦パック .....500円+税

**白根** 3,500円+税

前菜

- 柿バターロール
- ウニ豆腐●子持昆布
- 九条ネギのダシ巻玉子

- お造り三点盛
- 築地直送中トロ鮪
- イカ・カニ爪

強肴

奇せ鍋

茶碗蒸し

鯖の味噌煮

煮物

きのこのソテー添え

蒸物

かぶら・真丈湯葉包み

揚物

ズワイガニ餡

のどぐろ・南瓜・しし唐

食事

七穀うどん

甘味

抹茶餅

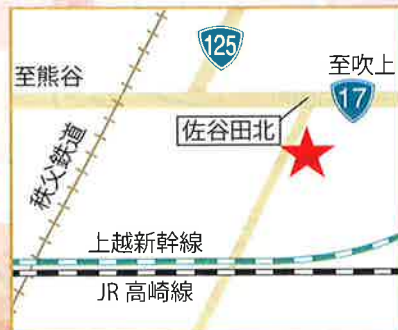
**とらげ** は宴をプロデュースします。

大小ご宴会、法事、慶事、高級お届け料理・出張  
パーティー・企画、施工、会場設営から会食まで、

全てを企画  
施工致します

- ◆大駐車場あり
- ◆宴会場・小部屋(4~5名様)  
・大宴会場(80名様迄)

無料送迎バスあります(要予約)  
※ご予約順優先となります



ご予約  
お問い合わせ

☎0120-25-5048

〒360-0023 埼玉県熊谷市佐谷田90-2 http://www.touge.co.jp

ご宴会・慶事・仏事にも  
ご利用いただけます。