

地魚・炭火焼・天ぷら・御膳・個室宴会

# 忘年会

## 創意ひぐち

2020年2月16日(日)まで

飲み放題 2時間 1,100円  
お一人様

1,100円 飲み放題に **プラス500円** で  
**プレミアム**  
飲み放題

お一人様 **3,000円** 税込 で選べる **3** コース



※写真の料理はすべて5名様盛りです。



※写真の料理はすべて5名様盛りです。



※写真の料理はすべて5名様盛りです。

### 満腹コース

全 10 品

名物唐揚げと鰯姿造りと  
お造り4種の全10種のたっぷり満腹コース

- ◆季節の小鉢 ◆かにグラタン ◆鰯姿造りとお造り4種盛り ◆ひかり豚
- ローズ味噌焼きと海老チリソース ◆揚げ物3種盛 ◆バリバリ大根サラダ
- ◆長崎皿うどん ◆焼おにぎり ◆玉子スープ ◆デザート

### 海鮮コース

全 9 品

鯛姿造りとお造り4種と  
鯛、ほたての焼物と海鮮茶碗蒸しの全9種

- ◆季節の小鉢 ◆鯛姿造りとお造り4種盛り ◆鯛の木の芽味噌焼
- きとほたて塩焼き ◆揚げ物3種盛 ◆バリバリ大根サラダ ◆海鮮茶
- 碗蒸し ◆焼おにぎり ◆玉子スープ ◆デザート

### 長崎ひかり豚コース

全 7 品

絶品!ひかり豚のしゃぶしゃぶと  
鰯姿造りとお造り4種盛りのコース

- ◆季節の小鉢 ◆鰯姿造りとお造り4種盛り ◆揚げ物3種盛
- ◆バリバリ大根サラダ ◆ひかり豚しゃぶしゃぶ ◆雑炊セット
- ◆デザート

## ひぐち会席コース

鯛姿造りとお造り5種と焼きズワイガニと鯨の特選海鮮コース



※写真の料理はすべて5名様盛りです。

●お一人様 **4,000円**

- ◆前菜3種盛 ◆鯛姿盛りとお造り5種盛り ◆ズワイガニと
- 真鯛の木の芽焼き ◆揚げ物3種盛り ◆鯨とふかの湯引き
- ◆海鮮茶碗蒸し ◆細巻きと大村寿司 ◆赤だし ◆デザート

全9品

## 特選会席コース

高級魚しまあじ姿造りとあわび車えびのお造り6種と  
和牛サーロインとたたきと豪華さが魅力のコース



※写真の料理はすべて5名様盛りです。

●お一人様 **5,000円**

- ◆季節の前菜5種盛 ◆縹鰯姿造りとお造り6種盛り ◆和牛サーロインステーキ
- ◆天ぷら盛り合わせ ◆和牛たたきと鯨とふかの湯引き ◆季節の炊き合わせ
- ◆にぎりとお造り ◆赤だし ◆デザート

全9品

個室での宴会  
承ります。

宴会予約5名様  
より承ります。

席だけのご予約  
も承ります。

お昼の宴会も  
承ります。

※食材は天候状況で変更になる場合がございます。

おすすめ