

富山県赤坂会館 秋の宴会プラン

秋の宴会もまごころ料理でおもてなし！

富山の美味をご堪能ください

Aプラン	6,000円
Bプラン	7,000円
Cプラン	8,000円

(税、サ込み価格)

富山の珍珠あれこれ
刺身昆布×

富山県は昆布の消費金額日本一。江戸時代、北前船交易により北海道から富山に昆布が運ばれた。特にお刺身の昆布×は梶木や様々な魚が使われますが昆布の旨味とそれぞれ魚が持つ特性の味は絶品です。

紅ずわい蟹

9月のはじめに解禁。水深500メートルから2500メートルに住む。身は繊細で柔らかく水分を多く含みみずみずしい。深海性の甲殻類特有の上品な甘味が最高。

富山の珍珠あれこれ

お献立例Aプラン 6,000円

- 先付け 白落花生和え
- 凌ぎ 飯蒸し
- お造り 目地鮪 秋刀魚昆布× 鰯
- 煮物 菊蕪
- 焼物 鰯
- 揚物 シロエビコーン揚
- 酢物 新湊紅ズワイ蟹
- 食事 氷見うどん
- 水菓子

Aプランの例です。内容は変わることがあります。

富山県を代表する銘酒
立山、銀盤、満寿泉、
三笑楽なども楽しめます。



写真はAプランのイメージです。

お得で楽しい
飲み放題プラン
お一人様 2000円

歓送迎会や同窓会、クラス会、親しい方との語り合いに
料理+飲み放題がセットになったお得なプランもご用意
※詳細はお問い合わせください。

※お客様のご予算に応じ調整いたします。
お気軽にご相談ください。

ご予約・お問い合わせは
富山県赤坂会館

電話 03(3586)0991

FAX 03(3584)6059

Email: akasakakaikan@nifty.com

外口銀座線・半蔵門線・大江戸線
青山1丁目駅4番出口徒歩8分

東京都港区赤坂7-5-51