

近畿大学創立100周年記念事業特別会席コース

近大卒の魚を食す

※写真はイメージです

- 【前 菜】 前菜5種盛り合わせ
- 【椀 物】 近大マグイ潮汁
- 【お造り】 近大マグロと近大選抜鮮魚のお造り盛り合わせ
- 【煮 物】 近大クエタマの煮付け
- 【焼 物】 紀州和華牛ステーキ <真妻わさびのジェノベーゼソース>
- 【台 物】 近大クエタマの焼しゃぶ <梅塩添え>
- 【揚 物】 近大マグロのレアカツ <近大ぼん酢餡>
- 【酢 物】 近大産ヒラメの土佐酢寄せ
- 【食 事】 近大手毬寿司・近大選抜鮮魚のあら汁
- 【デザート】 豆乳アイスのクレープ包み あんぽ柿のマスカルポーネ

【前菜】 【椀物】 【煮物】 【焼物】 【台物】 【酢物】 【食事】 の
各お料理は当コースでのみお召上がり頂ける『逸品』でございます。



ご予約はこちら
株式会社アーマリン近大
大阪事務所 TEL:06-4307-3106

※ご予約の3日前までにご連絡お願いいたします
※事情によりメニュー内容を変更する場合がございます
※食材の変更をご希望の場合は事前にご連絡ください



近畿大学水産研究所 大阪店



近畿大学水産研究所 銀座店

