

Reserve  
予約制  
4名様以上  
3日前

冬の味覚  
贅沢宴会



大人お一人様 / 飲み放題付  
8,500円

- 前菜 あんこう共和え  
豆乳豆腐  
蟹とほうれん草山葵出し  
なまこ酢
- 造り 鱈そぎ造り / 鮪小角造り  
やり烏賊

- 凌ぎ 鯛 / 赤貝 / 炙り鱈  
蒸 赤魚の蕪蒸し 柚子餡掛け  
鉢 鱈と白子のちり蒸し  
煮物 ぶぐの唐揚げ  
揚物 国産牛のしゃぶしゃぶ鍋  
鍋物 練蕎麦  
食事 クリームブリュレ ベリー添え  
水菓子

Choice  
選べる  
飲み放題  
120分

各種宴会場

少人数から最大44名様まで  
ご会食が可能な会場



最大44名様までご利用可能。  
掘りごたつの場合最大44名様。



最大16名様までご利用可能。  
お祝いプラン等にも最適です。



【個室席】最大8名様まで、ご接待や特別なお席にもどうぞ。  
※ごみ店内は全面禁煙です。



Choice  
選べる  
飲み放題  
120分

- 前菜 あんこう共和え / 豆乳豆腐 /  
蟹とほうれん草山葵出し
- 造り 鱈そぎ造り / 鮪小角造り /  
鯛の松皮造り
- 蒸 鉢 赤魚蕪蒸し 柚子餡掛け

Reserve  
予約制  
4名様以上  
3日前

大人お一人様 / 飲み放題付

7,500円

- 焼物 鱈の味噌チーズ焼き  
揚物 ぶぐの唐揚げ  
鍋物 青森シャモロックの白湯鍋  
食事 べの雑炊又はあられ蕎麦  
水菓子 みかんのシャーベットとフルーツ

冬の味覚  
青森シャモロック鍋宴会



Reserve  
予約制  
4名様以上  
3日前

冬の味覚  
満喫宴会

- 前菜 あんこう共和え / 豆乳豆腐 /  
蟹とほうれん草山葵出し
- 造り 鱈そぎ造り / 鮪小角造り  
凌ぎ やり烏賊 / 鯛 / 炙り鱈  
蒸 鉢 赤魚蕪蒸し 柚子餡掛け

Choice  
選べる  
飲み放題  
120分

- 焼物 鱈の味噌チーズ焼き  
鍋物 国産牛陶板焼き  
食事 花巻蕎麦  
水菓子 いちごのアイスクリーム

大人お一人様 / 飲み放題付

6,000円

All you can drink

飲み放題 プレミアムプラン

こちらは、お一人様 2,000円追加となります

スパークリングワイン SPARKLING WINE

- アストリア 9.5 コールドワイン ピンク (ロゼ / 辛口)  
低温でも寄り立つロゼスパマンデ
- アストリア 9.5 コールドワイン ブラック (白 / 辛口)  
やや残糖分が高く、フルーティーでフローラルな香り

日本酒 SAKE

- 田酒 特別純米酒 (青森市 / 西田酒造)
- 豊丞 純米吟醸 (弘前市 / 三浦酒造)
- 八仙 吟醸酒 ピンクラベル (八戸市 / 八戸酒造)
- 今週のおすすめ酒 (全国の銘酒から厳選)

ワイン WINE

- マ・フェルメット シャルドネ オーガニック (白 / 辛口)
- アロマ・エスパニョール アイレン (白 / 辛口)
- アロマ・エスパニョール カベルネ・ソーヴィニヨン (赤 / ミディアム)

ウイスキー WHISKY

- スコッチウイスキー / オールドバー シルバー シングルモルトウイスキー (竹鶴ビュアモルト・余市・宮城峡からセレクト)

上記ウイスキーからプレミアムハイボールをお作り致します。

飲み放題 スタンダードプラン

ビール中瓶・日本酒(地酒)・ウイスキー・焼酎(芋/麦甲類)・ノンアルコールビール・ハイボール・赤ワイン・白ワイン  
サワー各種・ソフトドリンク各種(コーラ/ジンジャーエール  
ウーロン茶/オレンジジュース)



ワインの飲み放題は「外国産ワイン」  
フランス・イタリア・スペイン産く白ワイン  
白ワインの飲み放題プランもお選びいただけます。

飲み放題のラストオーダー / 15分前

その他オプション

コンパニオン・・・11,000円～  
花束……………3,300円～

表示料金は、消費税・サービス込み。仕入状況によりメニューを  
変更する場合がございます。写真は全てイメージです。