

長瀨の昼

団体昼食のご案内

ご予約・お問い合わせ専用
 0494-26-5058
 受付時間：7時～21時



荒川 あらかわ

全十一品

四〇〇〇円 (四四〇〇円)

- 一、秩父おなめ和え
- 一、小付
- 一、皿
- 一、名物
- 一、造り
- 一、蒸物
- 一、焼物
- 一、鍋
- 一、釜飯
- 一、漬物
- 一、甘味

山ふぐサラダ
 豚味噌漬け
 鯉のあらい
 茶碗蒸し
 川魚の塩焼
 猪肉ぼたん鍋
 炊き込みご飯
 秩父杓子菜漬け

秩父ご当地料理はもちろん、長生館名物をフルで楽しめるコースです。

瀨 とろ

全十品

三五〇〇円 (三八五〇円)

- 一、秩父おなめ和え
- 一、小付
- 一、皿
- 一、名物
- 一、蒸物
- 一、焼物
- 一、鍋
- 一、釜飯
- 一、漬物
- 一、甘味

山ふぐサラダ
 豚味噌漬け
 茶碗蒸し
 川魚の塩焼
 猪肉ぼたん鍋
 炊き込みご飯
 秩父杓子菜漬け

早瀬コースの「秩父おつきりこみ」が、「猪肉のぼたん鍋」に。



早瀬 はやせ

全十品

三〇〇〇円 (三三〇〇円)

- 一、秩父おなめ和え
- 一、小付
- 一、皿
- 一、名物
- 一、蒸物
- 一、焼物
- 一、鍋
- 一、釜飯
- 一、漬物
- 一、甘味

山ふぐサラダ
 豚味噌漬け
 茶碗蒸し
 川魚の塩焼
 秩父おつきりこみ
 炊き込みご飯
 秩父杓子菜漬け

清流コースに、川魚の塩焼きがプラスされました。六、八月は鮎、それ以外は岩魚です。

清流 せいらりゅう

全九品

二五〇〇円 (二七五〇円)

- 一、秩父おなめ和え
- 一、小付
- 一、皿
- 一、名物
- 一、蒸物
- 一、鍋
- 一、釜飯
- 一、漬物
- 一、甘味

山ふぐサラダ
 豚味噌漬け
 茶碗蒸し
 秩父おつきりこみ
 炊き込みご飯
 秩父杓子菜漬け

秩父おつきりこみ、豚味噌漬けなど秩父のご当地料理を気軽に楽しめるコースです。



※団体10名様以上のご昼食献立でございます(要予約)。 ※釜飯のご用意の都合上、ご到着30分前にご連絡ください。
 ※飲み放題 (1人3,300円) 利用も承ります。
 ※業務員昼食 (1,100円) ・添乗員昼食 (無料) 同食の場合は昼食コースの半額となります。