FUNABASHI

割烹 扇

SEN

昼膳の御献立

春夏秋冬の折内容を変化させて頂く【昼膳】

花鳥風月をお楽しみください

扇の四季御膳　二二〇〇円

本日入荷の食材を使ったおまかせ御膳

舞御膳　二四〇〇円

鮮魚お造り中心（豊洲市場直仕入）　和豚の味噌漬付き　一式

小会席（要予約）

四四〇〇円

◆前菜　◆茶碗蒸し　◆造り　◆焼物
◆煮物　◆揚物　◆食事　◆デザート

仕入れにより内容が変わる場合があります
下記写真はイメージです
三日前までにご予約をお願いいたします



慶事・法事等（要予約）

六六〇〇円より

夜の御席（要予約）

一般会席　六六〇〇円

接待会席　八八〇〇円

特選会席　一一〇〇〇円

本日の逸品料理

本日入荷の豊洲直送鮮魚と地元野菜使用等数品ご用意しております

ご予算に応じてご相談させて頂きます

お飲み物

〔ビール〕

アサヒ　ドライ	八八〇円
サッポロ黒ラベル	八八〇円
ノンアルコール	七七〇円

〔日本酒〕

米しずく　福井	一升	一三二〇〇円
	一合	一二一〇円
〆張鶴　新潟	一升	一四三〇〇円
	一合	一四三〇円

〔焼酎〕

（芋）佐藤	七七〇〇円
（麦）佐藤	六六〇〇円

〔ウィスキー〕

シーバスリーガル	一二一〇〇円

〔ワイン〕

ハウスワイン	赤	九九〇円
	白	九九〇円
フルボトル	赤	六六〇〇円～
	白	六六〇〇円～

〔スパークリングワイン〕

フルボトル	白	六六〇〇円～
ハーフボトル	白	三三〇〇円～
	ロゼ	三三〇〇円～

ワインは、オーストラリア、チリ、フランス、
甲州を中心に取り揃えております

全て消費税込みの価格になっております

お持ち帰り商品

三日前までにご予約をお願いいたします

銀鱈味噌漬　三三〇〇円　六枚

もち豚（和豚）　三三〇〇円　六枚　130g

はなぶさ弁当　二四〇〇円　一日三十食限定

厳選した食材を使った彩り豊かなお弁当です

オードブル一段　二〜三人前

オードブル二段　ご飯ものが付きます

営業時間

（昼）　十一時四五分～十三時三十分（十四時終了）

（夜）　十七時三十分～二十時

定休日　日・祭日（要相談）

住所　船橋市本町七の十二の十一

電話　〇四七（四〇六）四四二五

FAX　〇四七（四〇六）四四五六

割烹　扇