

# 旬を楽にコース料理です

- ・小皿コースは2名様、他コースは3名様よりご予約を承ります。
- ・ご宴会、厳選コースは前日までにご予約をお願いします。
- ・旬の素材を使っておりますので、若干の変更等ご了承くださいませ。

**小皿** (税込み) **3,000円**  
 お手軽コース  
 フリードリンク付き **5,000円**

## 前菜三点盛り

- ・自家製肉よせ ・焼き空豆
- ・青森産極細もずく酢

当日  
ご注文  
可能

## お造り二点盛り

- ・初鰹 (かつお) ・鰯 (しまあじ)

## 自家製煮物 ・茄子の煮びたし

## サラダ

## 揚物盛合せ

- ・銘柄豚ひれかつ ・銘柄豚てごねかつ
- ・かにクリームコロッケ

## ミニ冷しかつ丼

## 特製デザート



写真はイメージです。

**ご宴会** (税込み) **4,000円**  
 コース  
 フリードリンク付き **6,000円**

## 前菜四点盛り

- ・自家製肉よせ ・出汁巻玉子
- ・青森産極細もずく酢 ・焼き空豆

一番  
人気

## お造り三点盛合せ

- ・初鰹 (かつお) ・鰯 (しまあじ) ・ぼたん海老

## 自家製煮物 ・茄子の煮びたし

## 香潤鶏ムネ肉鉄板焼き

## サラダ

## 揚物盛合せ

- ・銘柄豚ロースかつ ・豚てごねかつ
- ・かにクリームコロッケ ・海老かつ

## ミニ冷しかつ丼

## 特製デザート



写真はイメージです。

**厳選** (税込み) **5,000円**  
 豪華絢爛コース  
 フリードリンク付き **7,000円**

## 豪華前菜五点盛り

- ・自家製肉よせ ・出汁巻玉子 ・焼き空豆
- ・合鴨たたき ・青森産極細もずく酢

## 豪華お造り四点盛り

- ・初鰹 ・鰯 ・ぼたん海老 ・帆立

## 特製豚タンシチュー

## A5和牛ロース鉄板焼き

## 豪華揚物盛合せ / サラダ

- ・特上ひれかつ ・特上ロースかつ
- ・特大天然海老フライ
- ・かにクリームコロッケ

## ミニ冷しかつ丼

## 特製デザート



写真はイメージです。

おの吉 渋谷

# 旬を彩る おの吉 が宴会コース



ゆったりと、ごゆっくりと、大切な時間をお過ごし下さい。



## スタンダード フリードリンクプラン

120分 (税込)  
2,000円



ビール(瓶・生)  
黒ウーロンハイ  
レモンハイ  
ハイボール

梅酒・ワイン  
本格焼酎(麦・芋)  
日本酒(冷・燗)  
ソフトドリンク

## プレミアム(ロング) フリードリンクプラン

150分 (税込)  
2,500円



スタンダードプランに加えて  
プレミアム焼酎『縁(芋)』『兼八(麦)』  
プレミアム吟醸酒『張鶴(純米吟醸)』  
プレミアムハイボール

フリードリンクのラストオーダーはそれぞれ15分前です。  
延長をご希望のお客様は、30分500円(税込)にて承ります。



平日 11:00~16:00 (L.O. 15:00)  
17:00~22:30 (最終入店 21:20/ L.O. 21:30)  
土、休日前 11:00~22:30 (最終入店 21:20/ L.O. 21:30)  
日祝 11:00~21:30 (最終入店 20:20/ L.O. 20:30)

渋谷  
おの吉 渋谷区渋谷3-9-10-B1  
050(3134)5712

渋谷区渋谷3-9-10-B1

050(3134)5712

ご予約専用電話 (ランチのご予約は前日迄承ります。)



※当日ディナーのご予約、11名様以上のご予約は『03-5485-1123』迄お問合せください。