

おの吉 渋谷

令和元年8月1日~

旬を楽に が宴会



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)
ハイボール
黒ウーロンハイ
コーンひげ茶ハイ

梅酒
金宮焼酎
レモンハイ
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)
3,000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)』
純米酒『九頭龍(冷酒・燗酒)』
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)
土、休日前 11:00~22:30 (最終入店 21:20)
日祝 11:00~21:30 (最終入店 20:20)

渋谷
おの吉 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、音声案内の『3』を推して直接お話しください。

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**
 フリードリンク付き
お手軽コース 5,000円

前菜三点盛り

- ・自家製肉よせ ・枝豆
- ・青森産極細もずく酢

当日
ご注文
可能

お造り二点盛り

- ・鰹 (かつお) ・水蛸 (みづたこ)

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**
 フリードリンク付き
コース 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 ・枝豆

一番
人気

お造り三点盛合せ

- ・鰹 (かつお) ・水蛸 (みづたこ) ・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**
 フリードリンク付き
豪華絢爛コース 7,000円

豪華前菜五点盛り

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

豪華お造り四点盛り

- ・鰹 ・水蛸 ・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。