幹事さん必見！ 春の歓送迎会大特集

活魚すし割烹 和食酒家 緑

みんなが集まる楽しいひと時を「緑」でお過ごしください。

会席料理

花しょうぶ会席（黒豚の豆乳鍋と生湯葉の蟹餡かけ）

- 前菜4種盛
- 旬のお造り3種盛
- 鉄火かっぱの細巻き
- 黒豚の豆乳鍋
- 生湯葉の蟹餡かけ
- 公魚の黄金揚げカレー餡
- 冬の贅沢茶碗蒸し
- 海鮮ちらし寿司
- デザート

120分飲み放題 6,000円(税込) ポッキリ

+1,500円飲み放題

4,500円(税抜)
(4,860円税込)

かきつばた会席

- 前菜4種盛
- 旬のお造り4種盛
- 鉄火かっぱの細巻き
- 国産牛の豆乳鍋
- 生湯葉の蟹餡かけ
- 公魚の黄金揚げカレー餡
- 銀鱈の粕漬け
- 海鮮ちらし寿司
- デザート

120分飲み放題 7,000円(税込) ポッキリ

+1,500円飲み放題

5,500円(税抜)
(5,940円税込)

すいせん会席

- 前菜4種盛
- 絶品とら河豚鉄刺
- 鉄火かっぱの細巻き
- 鉄ちり
- 生湯葉の蟹餡かけ
- 公魚の黄金揚げカレー餡
- 銀鱈の粕漬け
- 海鮮ちらし寿司
- デザート

120分飲み放題 8,000円(税込) ポッキリ

+1,500円飲み放題

6,500円(税抜)
(7,020円税込)

飲み放題込大皿料理

特大うに焼売（しゅうまい）と海鮮食べ尽くしコース

- 季節の小鉢3種
- 旬のお造り3種
- スモークサーモンと豚しゃぶとの冷菜
- 特大うに焼売
- ミックスオードブル（サバフグ唐揚・骨付ウインナー・手羽先唐揚）
- デザート
- 味噌汁
- にぎり寿司4貫

120分飲み放題付

5,000円(税込)

ずわいがにと国産牛陶板焼の特選コース

- 季節の小鉢3種
- 旬のお造り3種
- スモークサーモンと豚しゃぶとの冷菜
- 特大うに焼売
- 蒸しずわいがに
- 国産牛陶板焼き
- ミックスオードブル（サバフグ唐揚・骨付ウインナー・手羽先唐揚）
- 味噌汁
- にぎり寿司4貫
- デザート

120分飲み放題付

7,000円(税込)

安心の5つのおもてなし

❶無料送迎バスあり

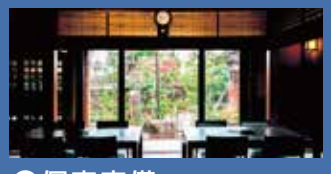
ご来店に便利な送迎バスをご利用ください。人数15名様以上、会席料理のご予約で無料送迎いたします。

❷事前下見・打ち合わせ

店内の雰囲気を確認したいなど、ご来店での直接のお打ち合わせも大歓迎です。

❸花束代行サービス

花束を代行でご用意いたします。ご予算3,000円～ご相談ください。



❹個室完備 大・中・小、さまざまなお部屋と足が痛くならない椅子席も完備しています。

❺無料で席札をご用意

安心のおいしさの秘密

一色や豊浜より入荷した
天然地魚料理

日本有数の好漁場である地元「三河湾」。「和食酒家 緑」は、漁協・漁連協同組合を回り、地元で日々水揚げされたものを入荷します。

豊橋市生まれのお米
女神のほほえみ

お米は豊橋市生まれの奇跡のお米「女神のほほえみ」を使用。「あっ」と驚くほど香り高く大粒米です。