

FUNABASHI

割烹
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

二〇〇〇円

本日入荷の食材を使ったおまかせ御膳

舞御膳

二二〇〇円

鮮魚お造り中心（豊洲市場直仕入） 和豚の味噌漬付き 一式

四四〇四

- ◆ 焼物 ◆ デザート

三日前までにご予約をお願いいたします

六六〇円より



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をご用意しております

ご予算に応じてご相談させていただきます

お飲み物

〔ビール〕

アサヒ	ドライ	七七〇円
サッポロ	黒ラベル	七七〇円
ノンアル	コール	六六〇円

〔日本酒〕

米しずく	福井	一升	九九〇円
		一合	九九〇円
〆張鶴	新潟	一升	一一〇〇円
		一合	一一〇〇円

〔焼酎〕

(芋)	佐藤	六六〇円
(麦)	佐藤	五五〇円

〔ウイスキー〕

シーバス	リーガル	一一〇〇〇円
------	------	--------

〔ワイン〕

ハウスワイン	赤	八八〇円
	白	八八〇円
フルボトル	赤	五五〇〇円
	白	五五〇〇円

〔スパークリングワイン〕

フルボトル	白	五五〇〇円
ハーフボトル	白	二七五〇円
ロゼ		二七五〇円

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

二二〇〇円

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