

# 旅行会社様向け食事プラン

ご提案



# 千屋牛と下津井真蛸の石焼DUET

最大予約  
可能人数 **20**  
名



- ・こだわりの前菜
- ・美星牛のローストビーフ
- ・おかやま握り
- ・千屋牛と下津井真蛸の石焼き
- ・たかきびだんご汁
- ・たかきびそば（小）



五感で味わう、  
岡山の恵み



## 究極の体験型 メインディッシュ

岡山最高峰の和牛である、  
『千屋牛』と、瀬戸内海の  
恵み『下津井真蛸』を贅沢  
に石焼きでお召し上がりい  
ただけます。

¥ **8,800**

表記はすべて税込です



## “ 五感で味わう、岡山の恵み ”



その他、おかやま和牛と呼ばれる井原市美星町で飼育される『美星牛』を使用した、ローストビーフのサラダ仕立て、ままかりや特産品である黄韭の握り、そして、ここでしか食べられない、富来屋本舗の名物である『たかきびそば』を添えて、岡山の恵みをより一層引き立てる副菜もお楽しみいただけます。瀬戸内の馳走で上質なお時間を。



千屋牛と  
下津井真蛸

石焼 DUEET  
デュエット

おか  
やま

## 味巡り あじめぐり —



- ・こだわりの前菜
- ・美星牛のローストビーフ
- ・おかやま握り
- ・千屋牛の鉄板焼き
- ・たかきびそば
- ・デザート

### “ 食事で巡るおかやま旅 ”

前菜からメイン、そしてデザート、お食事の終わりまで、まるで岡山を旅しているかのよう、そんな体験のできるコースをご用意いたしました。

¥ **5,500**

表記はすべて税込です

おか  
やま

## 和牛重 御膳 —



- ・こだわりの前菜
- ・おかやま和牛重
- ・たかきびだんご汁
- ・香の物

### “ 二つの調理法で味わう ”

岡山の誇る最古の蔓牛『千屋牛』のサーロイン、おかやま和牛認定『美星牛』のローストビーフ。とろける肉質を特徴とする二種の和牛を、異なる調理法でその旨みを最大限に引き出しました。岡山の恵とともにどうぞ。

¥ **4,500**

表記はすべて税込です



おか  
やま

## すき焼き御膳

- ・こだわりの前菜
- ・千屋牛のすき焼き
- ・たかきびだんご汁
- ・たかきびそば
- ・白飯
- ・香の物



### “ 奇跡の肉質を味わう ”

和牛のルーツである、岡山県新見市『 千屋牛 』のすき焼き御膳。とろけるような奇跡の肉質を、心ゆくまでお楽しみください。

¥ **3,850**  
表記はすべて税込です

おか  
やま

## すき煮重御膳

- ・こだわりの前菜
- ・千屋牛すき煮重
- ・吸い物
- ・香の物



¥ **3,300**

表記はすべて税込です

MENU



MENU

通常メニューへの  
アクセスはこちら>>>>>>>>

体験プラン

ご提案





## 岡山の地酒呑み比べ体験



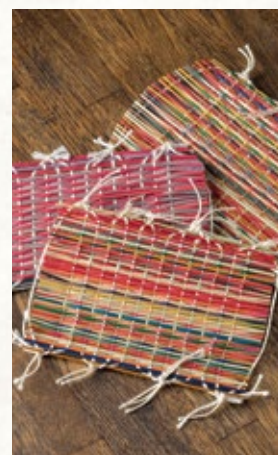
富来屋本舗併設の【倉敷地酒屋】では、岡山下の蔵元から直送された約200種類の地酒を販売。そんなたくさんの地酒を、お食事とともに楽しめる呑み比べ体験もご提供しています。

※詳細はお気軽にお問い合わせください

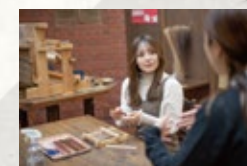
## い草コースター作り体験



畳み表の原料であるい草は倉敷に根付く文化。富来屋本舗の併設店舗である、



【い草屋花筵】では、い草を使ったオリジナルコースターを作る体験をご提供しております。※3日前までの要予約。最大人数20名様まで。



※詳細はお気軽にお問い合わせください

## 特別プランのご相談

富來屋本舗には、当店でしか買うことのできないオリジナルのお土産もございます。  
例えば、富來屋本舗のお土産を組み込んだプランや、地酒も飲めるコース、修学旅行プラン作成などのご相談も承ります。

## 送客手数料について

原則 **5** %

※事前入金、当日現金精算、後日請求書での場合のみ

## 使用可能クーポン

全旅クーポン 他

※クーポン使用時には送客手数料の支払いはございません。

## ご予約・お問い合わせ先

TEL 086-427-0122

FAX 086-422-1952

MAIL 代表：info@try8.jp

店舗：try8.honkan@gmail.com

担当：末永（ Mobile:080-5877-3382 ）

※メールで問い合わせの際には、必ずどちらかのアドレスを CC にお入れください

倉敷本町たかきびそば

# 富來屋本舗

岡山県倉敷市本町 6-21 美観地区内

TEL 086-427-0122

WEB <https://try8.jp/>