

花木月 5,000円

- 食前酒 カクテルサワー
先付 茶ぶりなまこみぞれ和え・小葱
先付 青海苔豆腐・生姜・旨出汁
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鯖押し寿司・拍子木蕪煎り雲丹まぶし・まりも小芋・慈姑煎餅・小海老唐揚げ・酢蓮根
造り 本日のおすすめ新鮮お造り・あしらいー式
煮物 蓮根饅頭・山葵・銀鮓
焼物 石焼<蛸>
肴 寒鰯しゃぶしゃぶ・野菜一式・ポン酢
揚げ物 芝海老かき揚げ
酢物 サーモン昆布じめ・ヨーグルトソース・生野菜一式
御飯 牛しぐれご飯
留腕 赤出汁<魚の切り身・若芽・えのき・小葱>
香の物 三種盛
デザート 各種デザートの中からいずれか一品
水物 コーヒー又はソフトドリンク

海老御膳 8,000円

- 食前酒 カクテルサワー
先付 茶ぶりなまこみぞれ和え・小葱
先付 青海苔豆腐・生姜・旨出汁
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鯖押し寿司・拍子木蕪煎り雲丹まぶし・まりも小芋・慈姑煎餅・小海老唐揚げ・酢蓮根
造り 活車海老おどり・あしらいー式
煮物 蓮根饅頭・山葵・銀鮓
焼物 活車海老塩焼・レモン
肴 活車海老フライ
揚げ物 活車海老天婦羅
酢物 活車海老湯引き
御飯 牛しぐれご飯
留腕 赤出汁<魚の切り身・若芽・えのき・小葱>
香の物 三種盛
デザート 各種デザートの中からいずれか一品
水物 コーヒー又はソフトドリンク

海老ミニ懐石 5,000円

- 食前酒 カクテルサワー
先付 茶ぶりなまこみぞれ和え・小葱
先付 青海苔豆腐・生姜・旨出汁
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鯖押し寿司・拍子木蕪煎り雲丹まぶし・まりも小芋・慈姑煎餅
造り 活車海老おどり・あしらいー式
煮物 蓮根饅頭・山葵・銀鮓
焼物 車海老塩焼・レモン
肴 牡蠣味噌バター鍋
揚げ物 車海老フライ・青唐・レモン・タルタルソース
酢物 車海老のサラダ
御飯 牛しぐれご飯
留腕 赤出汁<魚の切り身・若芽・えのき・小葱>
香の物 三種盛
デザート 各種デザートの中からいずれか一品
水物 コーヒー又はソフトドリンク

※ 開店当初より破格で提供して参りました海老ミニ会席が、車海老の値段が高騰により従来価格での提供が難しく、真に申し訳ありませんが、価格を変更させて頂きました。

芙蓉 3,500円

- 食前酒 カクテルサワー
先付 茶ぶりなまこみぞれ和え・小葱
先付 青海苔豆腐・生姜・旨出汁
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鯖押し寿司・拍子木蕪煎り雲丹まぶし・まりも小芋・慈姑煎餅
造り 本日のお刺身三種盛り・あしらいー式
煮物 蓮根饅頭・山葵・銀鮓
焼物 石焼<蛸>
小鍋 牡蠣味噌バター鍋
揚げ物 芝海老かき揚げ
酢物 サーモン昆布じめ・ヨーグルトソース・生野菜一式
御飯 牛しぐれご飯
留腕 赤出汁<魚の切り身・若芽・えのき・小葱>
香の物 三種盛
デザート 各種デザートの中からいずれか一品
水物 コーヒー又はソフトドリンク

レディスコース 2,800円

- 食前酒 カクテルサワー
前菜 ・茶ぶりなまこみぞれ和え・小葱
・青海苔豆腐・生姜・旨出汁
・瀬戸風味壺蒸し
造り 本日の新鮮魚介類三種盛り・あしらいー式
煮物 蓮根饅頭・山葵・銀鮓
焼物 寒鰯照り焼・まりも小芋・酢蓮根・小海老唐揚げ
小鍋 牡蠣味噌バター鍋
揚げ物 海老芋米粉揚
酢物 海鮮サラダ
御飯 牛しぐれご飯
留腕 赤出汁<魚の切り身・若芽・えのき・小葱>
香の物 三種盛
デザート 各種デザートの中からいずれか一品
水物 コーヒー又はソフトドリンク

お造り御膳 2,500円

- 前菜 ・茶ぶりなまこみぞれ和え・小葱
・青海苔豆腐・生姜・旨出汁
・瀬戸風味壺蒸し
造り 本日のお刺身五種盛り・あしらいー式
煮物 蓮根饅頭・山葵・銀鮓
肴 牡蠣味噌バター鍋
揚げ物 海老芋米粉揚
御飯 牛しぐれご飯
留腕 赤出汁<魚の切り身・若芽・えのき・小葱>
香の物 三種盛
デザート 各種デザートの中からいずれか一品
水物 コーヒー又はソフトドリンク

天婦羅御膳 2,500円

- 前菜 ・茶ぶりなまこみぞれ和え・小葱
・青海苔豆腐・生姜・旨出汁 ☆ 瀬戸風味壺蒸し
造り 本日のお刺身二種盛り・あしらいー式
煮物 蓮根饅頭・山葵・銀鮓
肴 牡蠣味噌バター鍋
揚げ物 天婦羅盛り合せ
御飯 牛しぐれご飯
留腕 赤出汁<魚の切り身・若芽・えのき・小葱>
香の物 三種盛
デザート 各種デザートの中からいずれか一品
水物 コーヒー又はソフトドリンク

2015年12月

師走の献立

秋 桜 (お昼のみ) 2,000円

- 前菜 ・茶ぶりなまこみぞれ和え・小葱
・青海苔豆腐・生姜・旨出汁
・瀬戸風味壺蒸し
造り 本日のお刺身三種盛り・あしらいー式
煮物 蓮根饅頭・山葵・銀鮓
焼物 寒鰯照り焼・まりも小芋・酢蓮根
小鍋 牡蠣味噌バター鍋
揚げ物 海老芋米粉揚
御飯 牛しぐれご飯
留腕 赤出汁<魚の切り身・若芽・えのき・小葱>
香の物 三種盛
水物 コーヒー・アイスコーヒー・紅茶・ソフトドリンク のうちいずれか一品

潮騒御膳 10,000円

※ 車海老をとことん堪能したい方におすすめ！！
こちらの料理は海老御膳とくらべて
より車海老の量が違います!! 一度お試しください！

- 食前酒 カクテルサワー
先付 茶ぶりなまこみぞれ和え・小葱
先付 青海苔豆腐・生姜・旨出汁
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鯖押し寿司・拍子木蕪煎り雲丹まぶし・まりも小芋・慈姑煎餅・小海老唐揚げ・酢蓮根
造り 活車海老おどり・あしらいー式
煮物 蓮根饅頭・山葵・銀鮓
焼物 活車海老塩焼・レモン
肴 活車海老フライ
揚げ物 活車海老天婦羅
酢物 活車海老湯引き
御飯 活車海老にぎり
留腕 赤出汁<魚の切り身・若芽・えのき・小葱>
香の物 各種デザートの中からいずれか一品
デザート コーヒー又はソフトドリンク
水物

夕風御膳 8,000円

- 食前酒 カクテルサワー
先付 茶ぶりなまこみぞれ和え・小葱
先付 青海苔豆腐・生姜・旨出汁
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鯖押し寿司・拍子木蕪煎り雲丹まぶし・まりも小芋・慈姑煎餅・小海老唐揚げ・酢蓮根
造り 本日の特選お造り・あしらいー式
煮物 蓮根饅頭・山葵・銀鮓
焼物 石焼<活車海老・蛸>
肴 寒鰯しゃぶしゃぶ・野菜一式・ポン酢
揚げ物 活車海老天婦羅・芝海老かき揚げ
酢物 活車海老湯引き
サマーモン昆布じめ・ヨーグルトソース・生野菜一式
にぎり三種
御飯 赤出汁<魚の切り身・若芽・えのき・小葱>
留腕 赤出汁<魚の切り身・若芽・えのき・小葱>
香の物 各種デザートの中からいずれか一品
デザート 各種デザートの中からいずれか一品
水物 コーヒー又はソフトドリンク

朝 顔 (お昼のみ) 1,500円

- 先付 茶ぶりなまこみぞれ和え・小葱
先付 青海苔豆腐・生姜・旨出汁
造り 本日のお刺身二種盛り・あしらいー式
煮物 蓮根饅頭・山葵・銀鮓
焼物 寒鰯照り焼・瀬戸風味壺蒸し
小鍋 牡蠣味噌バター鍋
御飯 牛しぐれご飯
留腕 赤出汁<魚の切り身・若芽・えのき・小葱>
香の物 三種盛
水物 コーヒー・アイスコーヒー・紅茶・ソフトドリンク のうちいずれか一品

★↓↓こちらのコースも 食後にデザートとお飲物が付きます↓↓★

和牛サーロインステーキコース 5,000円より

- 食前酒 カクテルサワー
先付 茶ぶりなまこみぞれ和え・小葱
先付 青海苔豆腐・生姜・旨出汁
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鯖押し寿司・拍子木蕪煎り雲丹まぶし・まりも小芋・慈姑煎餅
煮物 蓮根饅頭・山葵・銀鮓
肴 牡蠣味噌バター鍋
焼物 和牛サーロインステーキ・あしらいー式
酢物 生野菜サラダ
御飯 牛しぐれご飯
留腕 赤出汁<魚の切り身・若芽・えのき・小葱>
香の物 三種盛

ご予約コース

★事前に電話でご予約くださいませ★

特選和牛しゃぶしゃぶ 5,000円より

- 食前酒 カクテルサワー
先付 茶ぶりなまこみぞれ和え・小葱 ☆ 青海苔豆腐・生姜・旨出汁
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鯖押し寿司・拍子木蕪煎り雲丹まぶし・まりも小芋・慈姑煎餅
造り 本日のお刺身二種盛り・あしらいー式
鍋物 特選和牛しゃぶしゃぶ
御飯 きしめん

蟹すきコース 5,000円より

- 食前酒 カクテルサワー
先付 茶ぶりなまこみぞれ和え・小葱 ☆ 青海苔豆腐・生姜・旨出汁
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鯖押し寿司・拍子木蕪煎り雲丹まぶし・まりも小芋・慈姑煎餅
造り 本日のお刺身二種盛り・あしらいー式
焼物 蓮根饅頭・山葵・銀鮓
揚げ物 焼き蟹
鍋物 蟹すき
御飯 雑炊・うどんのうちいずれか一つお選びください
香の物 三種盛

河豚コース 5,000円より

- 食前酒 カクテルサワー
先付 茶ぶりなまこみぞれ和え・小葱 ☆ 青海苔豆腐・生姜・旨出汁
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鯖押し寿司・拍子木蕪煎り雲丹まぶし・まりも小芋・慈姑煎餅
造り 河豚刺し・あしらいー式
鍋物 河豚ちり
御飯 雑炊
香の物 三種盛

お二人様より承ります