

花木目 5,000円

- 食前酒 カクテルサワー
先付 柿の胡麻ヨーグルトかけ・菊花
先付 海老風味玉子豆腐・旨出汁・もぐさ生姜
前菜 瀬戸風味壺蒸し・車海老味噌漬・ひすい銀杏
車海老押寿司・菊花蕪・豆腐西京漬・魚南蛮漬
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 銀鱈味噌袖庵焼・甘酢生姜
合肴 皮はぎ壺蒸し
白菜・菊菜・しめじ・えのき・豆腐・白葱
ポン酢・小葱・紅葉おろし
揚物 海老芋米粉揚・青唐・太海老あん・紅葉おろし
酢物 かなと河豚たたき・野菜一式・柚子ドレッシング
じゃこ御飯
御飯 なめこ赤出汁・若芽・洗い葱
留碗 三種盛
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

海老御膳 8,000円

- 食前酒 カクテルサワー
先付 柿の胡麻ヨーグルトかけ・菊花
先付 海老風味玉子豆腐・旨出汁・もぐさ生姜
前菜 瀬戸風味壺蒸し・車海老味噌漬・ひすい銀杏
車海老押寿司・菊花蕪・豆腐西京漬・魚南蛮漬
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
合肴 活車海老フライ
揚物 活車海老天婦羅
酢物 活車海老湯引き
御飯 じゃこ御飯
留碗 なめこ赤出汁・若芽・洗い葱
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 柿の胡麻ヨーグルトかけ・菊花
先付 海老風味玉子豆腐・旨出汁・もぐさ生姜
前菜 瀬戸風味壺蒸し・ひすい銀杏
車海老押寿司・菊花蕪・魚南蛮漬
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
合肴 鯛蕪鍋・柚子
揚物 車海老フライ
酢物 車海老のサラダ
御飯 じゃこ御飯
留碗 なめこ赤出汁・若芽・洗い葱
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

芙蓉 3,500円

- 食前酒 カクテルサワー
先付 柿の胡麻ヨーグルトかけ・菊花
先付 海老風味玉子豆腐・旨出汁・もぐさ生姜
前菜 瀬戸風味壺蒸し・ひすい銀杏
車海老押寿司・菊花蕪・魚南蛮漬
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 銀鱈味噌袖庵焼・甘酢生姜
合肴 鯛蕪鍋・柚子
揚物 海老芋米粉揚・青唐・太海老あん・紅葉おろし
酢物 かなと河豚たたき・野菜一式・柚子ドレッシング
御飯 じゃこ御飯
留碗 なめこ赤出汁・若芽・洗い葱
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 ・柿の胡麻ヨーグルトかけ・菊花 ☆ 瀬戸風味壺蒸し
・海老風味玉子豆腐・旨出汁・もぐさ生姜
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 あぶり車海老味噌漬・魚の南蛮漬・菊花蕪
合肴 鯛蕪鍋・柚子
揚物 牡蠣オーロラグラタン・ほうれん草・玉葱
酢物 海鮮サラダ
御飯 じゃこ御飯
留碗 なめこ赤出汁・若芽・洗い葱
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 ・柿の胡麻ヨーグルトかけ・菊花 ☆ 瀬戸風味壺蒸し
・海老風味玉子豆腐・旨出汁・もぐさ生姜
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
合肴 鯛蕪鍋・柚子
揚物 牡蠣オーロラグラタン・ほうれん草・玉葱
御飯 じゃこ御飯
留碗 なめこ赤出汁・若芽・洗い葱
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 ・柿の胡麻ヨーグルトかけ・菊花 ☆ 瀬戸風味壺蒸し
・海老風味玉子豆腐・旨出汁・もぐさ生姜
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
合肴 鯛蕪鍋・柚子
揚物 天婦羅盛り合せ
御飯 じゃこ御飯
留碗 なめこ赤出汁・若芽・洗い葱
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

2017年11月

霜月の献立

秋 栞 (お昼のみ) 2,000円

- 前菜 ・柿の胡麻ヨーグルトかけ・菊花
・海老風味玉子豆腐・旨出汁・もぐさ生姜
・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 あぶり車海老味噌漬・魚の南蛮漬
合肴 鯛蕪鍋・柚子
揚物 牡蠣オーロラグラタン・ほうれん草・玉葱
御飯 じゃこ御飯
留碗 なめこ赤出汁・若芽・洗い葱
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 柿の胡麻ヨーグルトかけ・菊花
先付 海老風味玉子豆腐・旨出汁・もぐさ生姜
前菜 瀬戸風味壺蒸し・車海老味噌漬・ひすい銀杏
車海老押寿司・菊花蕪・豆腐西京漬・魚南蛮漬
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
合肴 活車海老フライ
揚物 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
留碗 なめこ赤出汁・若芽・洗い葱
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

夕風御膳 8,000円

- 食前酒 カクテルサワー
先付 柿の胡麻ヨーグルトかけ・菊花
先付 海老風味玉子豆腐・旨出汁・もぐさ生姜
前菜 瀬戸風味壺蒸し・車海老味噌漬・ひすい銀杏
車海老押寿司・菊花蕪・豆腐西京漬・魚南蛮漬
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 活車海老塩焼・レモン
銀鱈味噌袖庵焼・甘酢生姜
活車海老・皮はぎ壺蒸し
白菜・菊菜・しめじ・えのき・豆腐・白葱
ポン酢・小葱・紅葉おろし
揚物 海老芋米粉揚・青唐・太海老あん・紅葉おろし
酢物 活車海老湯引き・かなと河豚たたき
野菜一式・柚子ドレッシング
御飯 にぎり三種
留碗 なめこ赤出汁・若芽・洗い葱
香の物 かり
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 柿の胡麻ヨーグルトかけ・菊花
先付 海老風味玉子豆腐・旨出汁・もぐさ生姜
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 あぶり車海老味噌漬・瀬戸風味壺蒸し
合肴 鯛蕪鍋・柚子
御飯 じゃこ御飯
留碗 なめこ赤出汁・若芽・洗い葱
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 柿の胡麻ヨーグルトかけ・菊花
先付 海老風味玉子豆腐・旨出汁・もぐさ生姜
前菜 瀬戸風味壺蒸し・ひすい銀杏
車海老押寿司・菊花蕪・魚南蛮漬
煮物 蓮根饅頭・山葵・銀鮓
合肴 鯛蕪鍋・柚子
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 じゃこ御飯
留碗 なめこ赤出汁・若芽・洗い葱
香の物 三種盛

ご予約コース

★事前にも電話でご予約くださいませ★

特選和牛しゃぶしゃぶ 6,000円より

- 食前酒 カクテルサワー
先付 柿の胡麻ヨーグルトかけ・菊花
先付 海老風味玉子豆腐・旨出汁・もぐさ生姜
前菜 瀬戸風味壺蒸し・ひすい銀杏・車海老押寿司・菊花蕪・魚南蛮漬
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
うどん

蟹すきコース 6,000円より

- 食前酒 カクテルサワー
先付 柿の胡麻ヨーグルトかけ・菊花
先付 海老風味玉子豆腐・旨出汁・もぐさ生姜
前菜 瀬戸風味壺蒸し・ひすい銀杏・車海老押寿司・菊花蕪・魚南蛮漬
造り 本日のお刺身二種盛り・あしらいー式
焼物 銀杏饅頭・山葵・銀鮓
揚物 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 10,000円より

- 食前酒 カクテルサワー
先付 柿の胡麻ヨーグルトかけ・菊花
先付 海老風味玉子豆腐・旨出汁・もぐさ生姜
前菜 瀬戸風味壺蒸し・ひすい銀杏・車海老押寿司・菊花蕪・魚南蛮漬
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