

花木月 5,000円

食前酒	カクテルサワー
先付	太海老素麺・温泉玉子・柚子
先付	スイートコーン豆腐・旨出汁・もぐさ生姜
前菜	冷製瀬戸風味壺蒸し・玉葱かん・床漬ゆで卵 鱧の子煮凝り・かます小袖寿司 シラスと素麺瓜若芽・太海老みじん粉揚げ
造り	本日のおすすめ新鮮お造り・あしらいー式
煮物	枝豆饅頭・山葵・銀鮎
焼物	サザエつぼ焼き
肴	太海老オーロラグラタン・玉葱
揚物	アスパラ鱧巻揚げ・天出汁
酢物	たこ酢・若芽・胡瓜
御飯	鱧御飯
留碗	清汁・鯛のつみれ団子・牛蒡・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

海老御膳 8,000円

食前酒	カクテルサワー
先付	太海老素麺・温泉玉子・柚子
先付	スイートコーン豆腐・旨出汁・もぐさ生姜
前菜	冷製瀬戸風味壺蒸し・玉葱かん・床漬ゆで卵 鱧の子煮凝り・かます小袖寿司 シラスと素麺瓜若芽・太海老みじん粉揚げ
造り	活車海老おどり・あしらいー式
煮物	枝豆饅頭・山葵・銀鮎
焼物	活車海老塩焼・レモン
肴	車海老オーロラグラタン
揚物	車海老天婦羅
酢物	活車海老湯引き
御飯	鱧御飯
留碗	清汁・鯛のつみれ団子・牛蒡・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

海老ミニ徳石 5,000円

食前酒	カクテルサワー
先付	太海老素麺・温泉玉子・柚子
先付	スイートコーン豆腐・旨出汁・もぐさ生姜
前菜	冷製瀬戸風味壺蒸し・玉葱かん・床漬ゆで卵 鱧の子煮凝り・シラスと素麺瓜若芽
造り	活車海老おどり・あしらいー式
煮物	枝豆饅頭・山葵・銀鮎
焼物	車海老塩焼・レモン
肴	稲庭うどん・梅肉とろろ・魚そぼろ・錦糸卵・小葱
揚物	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	鱧御飯
留碗	清汁・鯛のつみれ団子・牛蒡・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

※ 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	太海老素麺・温泉玉子・柚子
先付	スイートコーン豆腐・旨出汁・もぐさ生姜
前菜	冷製瀬戸風味壺蒸し・玉葱かん・床漬ゆで卵 鱧の子煮凝り・シラスと素麺瓜若芽
造り	本日のお刺身三種盛り・あしらいー式
煮物	枝豆饅頭・山葵・銀鮎
焼物	サザエつぼ焼き
肴	稲庭うどん・梅肉とろろ・魚そぼろ・錦糸卵・小葱
揚物	アスパラ鱧巻揚げ・天出汁
酢物	たこ酢・若芽・胡瓜
御飯	鱧御飯
留碗	清汁・鯛のつみれ団子・牛蒡・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	・太海老素麺・温泉玉子・柚子 ☆ ・冷製瀬戸風味壺蒸 ・スイートコーン豆腐・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	枝豆饅頭・山葵・銀鮎
焼物	鱧蒲鉾照焼・玉葱かん・シラスと素麺瓜若芽・床漬ゆで卵
肴	稲庭うどん・梅肉とろろ・魚そぼろ・錦糸卵・小葱
揚物	鱧梅香揚・青唐
酢物	海鮮サラダ
御飯	鱧御飯
留碗	清汁・鯛のつみれ団子・牛蒡・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	・太海老素麺・温泉玉子・柚子 ☆ ・冷製瀬戸風味壺蒸 ・スイートコーン豆腐・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	枝豆饅頭・山葵・銀鮎
肴	稲庭うどん・梅肉とろろ・魚そぼろ・錦糸卵・小葱
揚物	鱧梅香揚・青唐
御飯	鱧御飯
留碗	清汁・鯛のつみれ団子・牛蒡・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	・太海老素麺・温泉玉子・柚子 ☆ ・冷製瀬戸風味壺蒸 ・スイートコーン豆腐・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	枝豆饅頭・山葵・銀鮎
肴	稲庭うどん・梅肉とろろ・魚そぼろ・錦糸卵・小葱
揚物	天婦羅盛り合せ
御飯	鱧御飯
留碗	清汁・鯛のつみれ団子・牛蒡・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

2015年8月

葉月の献立

秋 桜 (お昼のみ) 2,000円

前菜	・太海老素麺・温泉玉子・柚子 ・スイートコーン豆腐・旨出汁・もぐさ生姜 ・冷製瀬戸風味壺蒸し
造り	本日のお刺身三種盛り・あしらいー式
煮物	枝豆饅頭・山葵・銀鮎
焼物	鱧蒲鉾照焼・玉葱かん・シラスと素麺瓜若芽
肴	稲庭うどん・梅肉とろろ・魚そぼろ・錦糸卵・小葱
揚物	鱧梅香揚・青唐
御飯	鱧御飯
留碗	清汁・鯛のつみれ団子・牛蒡・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	太海老素麺・温泉玉子・柚子
先付	スイートコーン豆腐・旨出汁・もぐさ生姜
前菜	冷製瀬戸風味壺蒸し・玉葱かん・床漬ゆで卵・鱧の子煮凝り かます小袖寿司・シラスと素麺瓜若芽・太海老みじん粉揚げ
造り	活車海老おどり・あしらいー式
煮物	枝豆饅頭・山葵・銀鮎
焼物	活車海老塩焼・レモン
肴	車海老オーロラグラタン
揚物	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	清汁・鯛のつみれ団子・牛蒡・洗い葱
香の物	がり
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

夕風御膳 8,000円

食前酒	カクテルサワー
先付	太海老素麺・温泉玉子・柚子
先付	スイートコーン豆腐・旨出汁・もぐさ生姜
前菜	冷製瀬戸風味壺蒸し・玉葱かん・床漬ゆで卵・鱧の子煮凝り かます小袖寿司・シラスと素麺瓜若芽・太海老みじん粉揚げ
造り	本日の特選お造り・あしらいー式
煮物	枝豆饅頭・山葵・銀鮎
焼物	サザエつぼ焼き
肴	サーロインステーキ
揚物	アスパラ鱧巻揚げ・天出汁
酢物	たこ酢・若芽・胡瓜
御飯	にぎり三種
留碗	清汁・鯛のつみれ団子・牛蒡・洗い葱
香の物	がり
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	太海老素麺・温泉玉子・柚子
先付	スイートコーン豆腐・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	枝豆饅頭・山葵・銀鮎
焼物	鱧蒲鉾照焼・冷製瀬戸風味壺蒸し
肴	稲庭うどん・梅肉とろろ・魚そぼろ・錦糸卵・小葱
御飯	鱧御飯
留碗	清汁・鯛のつみれ団子・牛蒡・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

ご予約コース ★事前にお電話でご予約くださいませ★

☆☆こちらの予約コースも 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	太海老素麺・温泉玉子・柚子
先付	スイートコーン豆腐・旨出汁・もぐさ生姜
前菜	冷製瀬戸風味壺蒸し・玉葱かん・床漬ゆで卵 鱧の子煮凝り・シラスと素麺瓜若芽
煮物	枝豆饅頭・山葵・銀鮎
肴	稲庭うどん・梅肉とろろ・魚そぼろ・錦糸卵・小葱
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	鱧御飯
留碗	清汁・鯛のつみれ団子・牛蒡・洗い葱
香の物	三種盛

お二人様より
承ります

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	太海老素麺・温泉玉子・柚子
先付	スイートコーン豆腐・旨出汁・もぐさ生姜
前菜	冷製瀬戸風味壺蒸し・玉葱かん・床漬ゆで卵 鱧の子煮凝り・シラスと素麺瓜若芽
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

お二人様より
承ります

鱧しゃぶコース 5,000円より

食前酒	カクテルサワー
先付	太海老素麺・温泉玉子・柚子
先付	スイートコーン豆腐・旨出汁・もぐさ生姜
前菜	冷製瀬戸風味壺蒸し・玉葱かん・床漬ゆで卵 鱧の子煮凝り・シラスと素麺瓜若芽
造り	鱧焼霜造り・あしらいー式
焼物	鱧照り焼き
揚物	鱧梅香揚げ
鍋物	鱧ちり
御飯	雑炊
香の物	三種盛

お二人様より
承ります