

花水月 5,000円

食前酒 カクテルサワー
先付 胡麻豆腐・菊花館・山葵
先付 丸十・銀杏・湯葉・きのこの白和え・くこの実
前菜 瀬戸風味壺蒸し・太海老菊花寿司・鯛皮煮凝り
造り 本日のおすすめ新鮮お造り・あしらいー式
煮物 銀杏饅頭・山葵・銀鮓
焼物 鱈・舞茸 杉板焼・菊花蕪
合肴 かわはぎ味噌バター鍋
揚物 車海老・キス・青唐 天婦羅・天出汁
酢物 渡り蟹と野菜の生春巻
御飯 かやく御飯<牛蒡・油揚げ・人参・木耳・蒟蒻>
留碗 麦味噌汁・<豆腐・若芽・白木耳・なめこ・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 胡麻豆腐・菊花館・山葵
先付 丸十・銀杏・湯葉・きのこの白和え・くこの実
前菜 瀬戸風味壺蒸し・太海老菊花寿司・鯛皮煮凝り
造り 活車海老おどり・あしらいー式
煮物 銀杏饅頭・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 かやく御飯<牛蒡・油揚げ・人参・木耳・蒟蒻>
留碗 麦味噌汁・<豆腐・若芽・白木耳・なめこ・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 胡麻豆腐・菊花館・山葵
先付 丸十・銀杏・湯葉・きのこの白和え・くこの実
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鯛皮煮凝り・丸十煎餅
造り 活車海老おどり・あしらいー式
煮物 銀杏饅頭・山葵・銀鮓
焼物 車海老塩焼・レモン
合肴 とろろ蕎麦・錦糸卵・きざみ海苔・洗い葱・紅葉おろし
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 かやく御飯<牛蒡・油揚げ・人参・木耳・蒟蒻>
留碗 麦味噌汁・<豆腐・若芽・白木耳・なめこ・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 胡麻豆腐・菊花館・山葵
先付 丸十・銀杏・湯葉・きのこの白和え・くこの実
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鯛皮煮凝り・丸十煎餅
造り 本日のお刺身三種盛り・あしらいー式
煮物 銀杏饅頭・山葵・銀鮓
焼物 鱈・舞茸 杉板焼・菊花蕪
合肴 とろろ蕎麦・錦糸卵・きざみ海苔・洗い葱・紅葉おろし
揚物 車海老・キス・青唐 天婦羅・天出汁
酢物 渡り蟹と野菜の生春巻
御飯 かやく御飯<牛蒡・油揚げ・人参・木耳・蒟蒻>
留碗 麦味噌汁・<豆腐・若芽・白木耳・なめこ・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 胡麻豆腐・菊花館・山葵 ☆ 瀬戸風味壺蒸し
煮物 丸十・銀杏・湯葉・きのこの白和え・くこの実
造り 本日のお刺身介類三種盛り・あしらいー式
煮物 銀杏饅頭・山葵・銀鮓
焼物 鱈味噌焼・みたらし小芋・丸十煎餅・オイルサーディン
合肴 とろろ蕎麦・錦糸卵・きざみ海苔・洗い葱・紅葉おろし
酢物 渡り蟹クリームコロッケ
揚物 海鮮サラダ
御飯 かやく御飯<牛蒡・油揚げ・人参・木耳・蒟蒻>
留碗 麦味噌汁・<豆腐・若芽・白木耳・なめこ・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 胡麻豆腐・菊花館・山葵 ☆ 瀬戸風味壺蒸し
煮物 丸十・銀杏・湯葉・きのこの白和え・くこの実
造り 本日のお刺身五種盛り・あしらいー式
煮物 銀杏饅頭・山葵・銀鮓
合肴 とろろ蕎麦・錦糸卵・きざみ海苔・洗い葱・紅葉おろし
揚物 渡り蟹クリームコロッケ
御飯 かやく御飯<牛蒡・油揚げ・人参・木耳・蒟蒻>
留碗 麦味噌汁・<豆腐・若芽・白木耳・なめこ・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 胡麻豆腐・菊花館・山葵 ☆ 瀬戸風味壺蒸し
造り 本日のお刺身二種種盛・あしらいー式
煮物 銀杏饅頭・山葵・銀鮓
合肴 とろろ蕎麦・錦糸卵・きざみ海苔・洗い葱・紅葉おろし
揚物 天婦羅盛り合せ
御飯 かやく御飯<牛蒡・油揚げ・人参・木耳・蒟蒻>
留碗 麦味噌汁・<豆腐・若芽・白木耳・なめこ・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10月 秋 桜(お昼のみ) 2,000円

神無日の献立

前菜 胡麻豆腐・菊花館・山葵
造り 本日のお刺身三種盛り・あしらいー式
煮物 銀杏饅頭・山葵・銀鮓
焼物 鱈味噌焼・みたらし小芋・丸十煎餅
合肴 とろろ蕎麦・錦糸卵・きざみ海苔・洗い葱・紅葉おろし
揚物 渡り蟹クリームコロッケ
留碗 かやく御飯<牛蒡・油揚げ・人参・木耳・蒟蒻>
御飯 麦味噌汁・<豆腐・若芽・白木耳・なめこ・葱>
香の物 三種盛
水物 コーヒー又はソフトドリンク

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 胡麻豆腐・菊花館・山葵
先付 丸十・銀杏・湯葉・きのこの白和え・くこの実
前菜 瀬戸風味壺蒸し・太海老菊花寿司・鯛皮煮凝り
造り 活車海老おどり・あしらいー式
煮物 銀杏饅頭・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 麦味噌汁・<豆腐・若芽・白木耳・なめこ・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 胡麻豆腐・菊花館・山葵
先付 丸十・銀杏・湯葉・きのこの白和え・くこの実
前菜 瀬戸風味壺蒸し・太海老菊花寿司・鯛皮煮凝り
造り 本日の特選お造り・あしらいー式
煮物 銀杏饅頭・山葵・銀鮓
焼物 活車海老塩焼・鱈・舞茸 杉板焼・菊花蕪
合肴 活車海老・かわはぎ味噌バター鍋
揚物 車海老・キス・青唐 天婦羅・天出汁
酢物 活車海老湯引き
御飯 渡り蟹と野菜の生春巻
留碗 麦味噌汁・<豆腐・若芽・白木耳・なめこ・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

朝顔(お昼のみ) 1,500円

先付 胡麻豆腐・菊花館・山葵
先付 丸十・銀杏・湯葉・きのこの白和え・くこの実
造り 本日のお刺身二種盛り・あしらいー式
煮物 銀杏饅頭・山葵・銀鮓
焼物 鱈味噌焼・みたらし小芋・丸十煎餅
合肴 とろろ蕎麦・錦糸卵・きざみ海苔・洗い葱・紅葉おろし
御飯 かやく御飯<牛蒡・油揚げ・人参・木耳・蒟蒻>
留碗 麦味噌汁・<豆腐・若芽・白木耳・なめこ・葱>
香の物 三種盛
水物 コーヒー又はソフトドリンク

☆↓↓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 胡麻豆腐・菊花館・山葵
先付 丸十・銀杏・湯葉・きのこの白和え・くこの実
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鯛皮煮凝り・丸十煎餅
煮物 銀杏饅頭・山葵・銀鮓
合肴 とろろ蕎麦・錦糸卵・きざみ海苔・洗い葱・紅葉おろし
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 かやく御飯<牛蒡・油揚げ・人参・木耳・蒟蒻>
留碗 麦味噌汁・<豆腐・若芽・白木耳・なめこ・葱>
香の物 三種盛

ご予約コース

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 胡麻豆腐・菊花館・山葵
先付 丸十・銀杏・湯葉・きのこの白和え・くこの実
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鯛皮煮凝り・丸十煎餅・みたらし小芋
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 胡麻豆腐・菊花館・山葵
先付 丸十・銀杏・湯葉・きのこの白和え・くこの実
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鯛皮煮凝り・丸十煎餅・みたらし小芋
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・うどんのうちいづ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 胡麻豆腐・菊花館・山葵
先付 丸十・銀杏・湯葉・きのこの白和え・くこの実
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鯛皮煮凝り・丸十煎餅・みたらし小芋
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