

## 花木目 5,000円

食前酒	カクテルサワー
先付	阿知須のくりまさるスープ・カリカリベーコン
先付	無花果胡麻ヨーグルト
前菜	冷製瀬戸風味壺蒸し・玉葱かん・床漬半熟玉子 鱧の子ゼリー寄せ・かます押寿司 小海老みじん粉揚・丸十レモン煮
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	太刀魚ムニエル・ホワイアスパラ・レモン
肴	車海老オーロラグラタン・玉葱・チーズ
揚物	アスパラ鱧巻フライ・梅マヨネーズ
酢物	地蛸酢・野菜一式
御飯	鱧御飯
留碗	赤出汁・焼茄子・若芽・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	阿知須のくりまさるスープ・カリカリベーコン
先付	無花果胡麻ヨーグルト
前菜	冷製瀬戸風味壺蒸し・玉葱かん・床漬半熟玉子 鱧の子ゼリー寄せ・かます押寿司 小海老みじん粉揚・丸十レモン煮
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	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	鱧御飯
留碗	赤出汁・焼茄子・若芽・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	阿知須のくりまさるスープ・カリカリベーコン
先付	無花果胡麻ヨーグルト
前菜	冷製瀬戸風味壺蒸し・玉葱かん・床漬半熟玉子 かます押寿司・丸十レモン煮
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・梅とろろ・錦糸玉子・小葱
揚物	車海老フライ
酢物	車海老のサラダ
御飯	鱧御飯
留碗	赤出汁・焼茄子・若芽・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

## 芙蓉 3,500円

食前酒	カクテルサワー
先付	阿知須のくりまさるスープ・カリカリベーコン
先付	無花果胡麻ヨーグルト
前菜	冷製瀬戸風味壺蒸し・玉葱かん・床漬半熟玉子 かます押寿司・丸十レモン煮
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	太刀魚ムニエル・ホワイアスパラ・レモン
肴	稲庭うどん・梅とろろ・錦糸玉子・小葱
揚物	アスパラ鱧巻フライ・梅マヨネーズ
酢物	地蛸酢・野菜一式
御飯	鱧御飯
留碗	赤出汁・焼茄子・若芽・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	・阿知須のくりまさるスープ・カリカリベーコン ・無花果胡麻ヨーグルト ・冷製瀬戸風味壺蒸し
造り	本日の新鮮魚介類三種盛り・あしらいー式
煮物	枝豆饅頭・山葵・銀鮎
焼物	太刀魚味噌袖庵焼・丸十レモン煮・玉葱かん
肴	床漬半熟玉子
揚物	稲庭うどん・梅とろろ・錦糸玉子・小葱
酢物	鱧クラッカー揚・青唐・梅マヨネーズ
御飯	海鮮サラダ
留碗	鱧御飯
香の物	赤出汁・焼茄子・若芽・小葱
デザート	三種盛
水物	各種デザートの中からいずれか一品

## おきり御膳 2,500円

前菜	・阿知須のくりまさるスープ・カリカリベーコン ・無花果胡麻ヨーグルト ・冷製瀬戸風味壺蒸し
造り	本日のお刺身五種盛り・あしらいー式
煮物	枝豆饅頭・山葵・銀鮎
肴	稲庭うどん・梅とろろ・錦糸玉子・小葱
揚物	鱧クラッカー揚・青唐・梅マヨネーズ
御飯	鱧御飯
留碗	赤出汁・焼茄子・若芽・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	・阿知須のくりまさるスープ・カリカリベーコン ・無花果胡麻ヨーグルト ・冷製瀬戸風味壺蒸し
造り	本日のお刺身二種盛・あしらいー式
煮物	枝豆饅頭・山葵・銀鮎
肴	稲庭うどん・梅とろろ・錦糸玉子・小葱
揚物	天婦羅盛り合せ
御飯	鱧御飯
留碗	赤出汁・焼茄子・若芽・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

## 2018年8月

# 葉月の献立

## 秋 桜 (お昼のみ) 2,000円

前菜	・阿知須のくりまさるスープ・カリカリベーコン ・無花果胡麻ヨーグルト ・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	太刀魚味噌袖庵焼・丸十レモン煮・玉葱かん
肴	稲庭うどん・梅とろろ・錦糸玉子・小葱
揚物	鱧クラッカー揚・青唐・梅マヨネーズ
御飯	鱧御飯
留碗	赤出汁・焼茄子・若芽・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	阿知須のくりまさるスープ・カリカリベーコン
先付	無花果胡麻ヨーグルト
前菜	冷製瀬戸風味壺蒸し・玉葱かん・床漬半熟玉子 鱧の子ゼリー寄せ・かます押寿司 小海老みじん粉揚・丸十レモン煮
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	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	赤出汁・焼茄子・若芽・小葱
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	阿知須のくりまさるスープ・カリカリベーコン
先付	無花果胡麻ヨーグルト
前菜	冷製瀬戸風味壺蒸し・玉葱かん・床漬半熟玉子 鱧の子ゼリー寄せ・かます押寿司 小海老みじん粉揚・丸十レモン煮
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	活車海老塩焼 太刀魚ムニエル・ホワイアスパラ・レモン
肴	車海老オーロラグラタン・玉葱・チーズ
揚物	活車海老フライ・アスパラ鱧巻フライ・梅マヨネーズ
酢物	活車海老湯引き・地蛸酢・野菜一式
御飯	にぎり三種
留碗	赤出汁・焼茄子・若芽・小葱
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	阿知須のくりまさるスープ・カリカリベーコン
先付	無花果胡麻ヨーグルト
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	太刀魚味噌袖庵焼・冷製瀬戸風味壺蒸し
肴	稲庭うどん・梅とろろ・錦糸玉子・小葱
御飯	鱧御飯
留碗	赤出汁・焼茄子・若芽・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

## 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	阿知須のくりまさるスープ・カリカリベーコン
先付	無花果胡麻ヨーグルト
前菜	冷製瀬戸風味壺蒸し・玉葱かん・床漬半熟玉子 かます押寿司・丸十レモン煮
煮物	枝豆饅頭・山葵・銀鮎
肴	稲庭うどん・梅とろろ・錦糸玉子・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	赤出汁・焼茄子・若芽・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

## ご予約コース ★事前にお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	阿知須のくりまさるスープ・カリカリベーコン
先付	無花果胡麻ヨーグルト
前菜	冷製瀬戸風味壺蒸し・玉葱かん・床漬半熟玉子 かます押寿司・丸十レモン煮
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	うどん
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

### 鱧しゃぶコース 5,000円より

食前酒	カクテルサワー
先付	阿知須のくりまさるスープ・カリカリベーコン
先付	無花果胡麻ヨーグルト
前菜	冷製瀬戸風味壺蒸し・玉葱かん・床漬半熟玉子 かます押寿司・丸十レモン煮
造り	鱧焼霜造り・あしらいー式
鍋物	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
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

お二人様より  
刺身です

お二人様より  
刺身です