

花木月 5,000円

- 食前酒 カクテルサワー
先付 白ミル貝と分葱のぬた和え・ちその実
先付 あぶり胡麻豆腐・山葵・旨出汁
前菜 瀬戸風味壺蒸し・いくらみぞれ和え
新筍木の芽和え・車海老押し寿司
小海老唐揚げ・ほたるいか・烏賊安肝焼
造り 本日のおすすめ新鮮お造り・あしらい一式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮓
焼物 新筍照り焼き・きやらぶき
肴 とっくり蒸し
皮はぎ・白菜・豆腐・しめじ・えのき・くずきり
春菊・もみじおろし・小葱・ポン酢
揚物 車海老・ホワイトアスパラのオーロラグラタン
酢物 真河豚・紅葉おろし・小葱・ポン酢
御飯 きつね巻
留碗 赤出汁・鯛・若布・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 白ミル貝と分葱のぬた和え・ちその実
先付 あぶり胡麻豆腐・山葵・旨出汁
前菜 瀬戸風味壺蒸し・いくらみぞれ和え
新筍木の芽和え・車海老押し寿司
小海老唐揚げ・ほたるいか・烏賊安肝焼
造り 活車海老おどり・あしらい一式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮓
焼物 活車海老塩焼・レモン
肴 活車海老オーロラグラタン
揚物 活車海老天婦羅
酢物 活車海老湯引き
御飯 きつね巻
留碗 赤出汁・鯛・若布・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 子持昆布と水菜の漬し・もみ海苔
先付 安肝豆腐・ポン酢鮓・紅葉おろし
前菜 瀬戸風味壺蒸し・新筍木の芽和え
車海老押し寿司・小海老唐揚げ・ほたるいか
造り 活車海老おどり・あしらい一式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮓
焼物 車海老塩焼・レモン
肴 鯛つみれ鍋・ささがき牛蒡・焼白葱・洗い葱
揚物 車海老フライ
酢物 車海老のサラダ
御飯 きつね巻
留碗 赤出汁・鯛・若布・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 白ミル貝と分葱のぬた和え・ちその実
先付 あぶり胡麻豆腐・山葵・旨出汁
前菜 瀬戸風味壺蒸し・新筍木の芽和え
車海老押し寿司・小海老唐揚げ・ほたるいか
造り 本日のお刺身三種盛り・あしらい一式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮓
焼物 新筍照り焼き・きやらぶき
小鍋 鯛つみれ鍋・ささがき牛蒡・焼白葱・洗い葱
揚物 車海老・ホワイトアスパラのオーロラグラタン
酢物 真河豚・紅葉おろし・小葱・ポン酢
御飯 きつね巻
留碗 赤出汁・鯛・若布・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 ・白ミル貝と分葱のぬた和え・ちその実
・あぶり胡麻豆腐・山葵・旨出汁 ☆ 瀬戸風味壺蒸し
造り 本日の新鮮魚介類三種盛り・あしらい一式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮓
焼物 小海老・きのこ・玉葱・マカロニのオーロラグラタン
新筍木の芽和え・ほたるいか旨煮
小鍋 鯛つみれ鍋・ささがき牛蒡・焼白葱・洗い葱
揚物 公魚フリッター・レモン
酢物 海鮮サラダ
御飯 きつね巻
留碗 赤出汁・鯛・若布・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 ・白ミル貝と分葱のぬた和え・ちその実
・あぶり胡麻豆腐・山葵・旨出汁 ☆ 瀬戸風味壺蒸し
造り 本日のお刺身五種盛り・あしらい一式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮓
肴 鯛つみれ鍋・ささがき牛蒡・焼白葱・洗い葱
揚物 公魚フリッター・レモン
御飯 きつね巻
留碗 赤出汁・鯛・若布・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 ・白ミル貝と分葱のぬた和え・ちその実
・あぶり胡麻豆腐・山葵・旨出汁 ☆ 瀬戸風味壺蒸し
造り 本日のお刺身二種盛・あしらい一式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮓
肴 鯛つみれ鍋・ささがき牛蒡・焼白葱・洗い葱
揚物 天婦羅盛り合せ
御飯 きつね巻
留碗 赤出汁・鯛・若布・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2月

如月の献立

- 食前酒 カクテルサワー
先付 白ミル貝と分葱のぬた和え・ちその実
先付 あぶり胡麻豆腐・山葵・旨出汁
前菜 瀬戸風味壺蒸し・いくらみぞれ和え・新筍木の芽和え
車海老押し寿司・小海老唐揚げ・ほたるいか・烏賊安肝焼
造り 活車海老おどり・あしらい一式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮓
焼物 活車海老塩焼・レモン
肴 活車海老オーロラグラタン
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・鯛・若布・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

夕風御膳 8,000円

- 食前酒 カクテルサワー
先付 白ミル貝と分葱のぬた和え・ちその実
先付 あぶり胡麻豆腐・山葵・旨出汁
前菜 瀬戸風味壺蒸し・いくらみぞれ和え・新筍木の芽和え
車海老押し寿司・小海老唐揚げ・ほたるいか・烏賊安肝焼
造り 本日の特選お造り・あしらい一式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮓
焼物 活車海老塩焼・新筍照り焼き・きやらぶき
肴 とっくり蒸し
活車海老・皮はぎ・白菜・豆腐・しめじ・えのき
くずきり・春菊・もみじおろし・小葱・ポン酢
揚物 車海老・ホワイトアスパラのオーロラグラタン
酢物 活車海老湯引き・真河豚・紅葉おろし・小葱・ポン酢
御飯 にぎり三種
留碗 赤出汁・鯛・若布・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

秋 桜 (お昼のみ) 2,000円

- 前菜 ・白ミル貝と分葱のぬた和え・ちその実
・あぶり胡麻豆腐・山葵・旨出汁
・瀬戸風味壺蒸し
造り 本日のお刺身三種盛り・あしらい一式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮓
焼物 小海老・きのこ・玉葱・マカロニのオーロラグラタン
小鍋 新筍木の芽和え
揚物 鯛つみれ鍋・ささがき牛蒡・焼白葱・洗い葱
御飯 公魚フリッター・レモン
留碗 きつね巻
香の物 赤出汁・鯛・若布・洗い葱
水物 三種盛

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 白ミル貝と分葱のぬた和え・ちその実
先付 あぶり胡麻豆腐・山葵・旨出汁
前菜 瀬戸風味壺蒸し・いくらみぞれ和え・新筍木の芽和え
車海老押し寿司・小海老唐揚げ・ほたるいか・烏賊安肝焼
造り 活車海老おどり・あしらい一式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮓
焼物 活車海老塩焼・レモン
肴 活車海老オーロラグラタン
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・鯛・若布・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 白ミル貝と分葱のぬた和え・ちその実
先付 あぶり胡麻豆腐・山葵・旨出汁
造り 本日のお刺身二種盛り・あしらい一式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮓
焼物 小海老・きのこ・玉葱・マカロニのオーロラグラタン
瀬戸風味壺蒸し
小鍋 鯛つみれ鍋・ささがき牛蒡・焼白葱・洗い葱
御飯 きつね巻
留碗 赤出汁・鯛・若布・洗い葱
香の物 三種盛
水物 コーヒー・アイスヒー・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 白ミル貝と分葱のぬた和え・ちその実
先付 あぶり胡麻豆腐・山葵・旨出汁
前菜 瀬戸風味壺蒸し・新筍木の芽和え
車海老押し寿司・小海老唐揚げ・ほたるいか
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮓
肴 鯛つみれ鍋・ささがき牛蒡・焼白葱・洗い葱
焼物 和牛サーロインステーキ・あしらい一式
酢物 生野菜サラダ
御飯 きつね巻
留碗 赤出汁・鯛・若布・洗い葱
香の物 三種盛

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 5,000円より

- 食前酒 カクテルサワー
先付 白ミル貝と分葱のぬた和え・ちその実
先付 あぶり胡麻豆腐・山葵・旨出汁
前菜 瀬戸風味壺蒸し・新筍木の芽和え
車海老押し寿司・小海老唐揚げ・ほたるいか
造り 本日のお刺身二種盛り・あしらい一式
鍋物 特選和牛しゃぶしゃぶ
御飯 きしめん

河豚コース 5,000円より

- 食前酒 カクテルサワー
先付 白ミル貝と分葱のぬた和え・ちその実
先付 あぶり胡麻豆腐・山葵・旨出汁
前菜 瀬戸風味壺蒸し・新筍木の芽和え
車海老押し寿司・小海老唐揚げ・ほたるいか
造り 河豚刺し・あしらい一式
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