

花木月 5,000円

- 食前酒 カクテルサワー
先付 青梅甘露煮・あられ
先付 水無月豆腐・旨出汁・山葵
前菜 冷製瀬戸風味壺蒸し・芋・蛸・南京・鶏口ス煮
小海老唐揚げ・枝豆と鯛のゼリー寄せ
造り 本日のおすすめ新鮮お造り・あしらいー式
煮物 スイートコーン饅頭・山葵・銀鮓
焼物 すずき・玉葱袖庵焼・甘酢生姜
肴 秋穂トマトと小海老の揚げ出し・大根おろし・生姜
揚物 車海老と野菜のフライ・レモン・ヨーグルトマヨネーズ
酢物 十勝牛たたき・秋穂フルーツトマト・野菜一式
御飯 新生姜ご飯
留碗 赤出汁・温泉玉子・白木耳・小葱・若芽
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 青梅甘露煮・あられ
先付 水無月豆腐・旨出汁・山葵
前菜 冷製瀬戸風味壺蒸し・芋・蛸・南京
枝豆と鯛のゼリー寄せ
造り 本日のお刺身三種盛り・あしらいー式
煮物 スイートコーン饅頭・山葵・銀鮓
焼物 すずき・玉葱袖庵焼・甘酢生姜
肴 秋穂のトマトの揚げ出し・大根おろし・生姜
揚物 車海老と野菜のフライ・レモン・ヨーグルトマヨネーズ
酢物 十勝牛たたき・秋穂フルーツトマト・野菜一式
御飯 新生姜ご飯
留碗 赤出汁・温泉玉子・白木耳・小葱・若芽
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 ・青梅甘露煮・あられ ☆ ・冷製瀬戸風味壺蒸し
・水無月豆腐・旨出汁・山葵
造り 本日の新鮮魚介類三種盛り・あしらいー式
煮物 スイートコーン饅頭・山葵・銀鮓
焼物 すずき・玉葱袖庵焼・蛸やわらか煮・鶏口ス煮
肴 枝豆と鯛のゼリー寄せ
揚物 秋穂のトマトの揚げ出し・大根おろし・生姜
酢物 鱧梅の香り揚げ・青唐
鮮サラダ
御飯 新生姜ご飯
留碗 赤出汁・温泉玉子・白木耳・小葱・若芽
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 ・青梅甘露煮・あられ ☆ ・冷製瀬戸風味壺蒸し
・水無月豆腐・旨出汁・山葵
造り 本日のお刺身五種盛り・あしらいー式
煮物 スイートコーン饅頭・山葵・銀鮓
肴 秋穂のトマトの揚げ出し・大根おろし・生姜
揚物 鱧梅の香り揚げ・青唐
御飯 新生姜ご飯
留碗 赤出汁・温泉玉子・白木耳・小葱・若芽
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 ・青梅甘露煮・あられ ☆ ・冷製瀬戸風味壺蒸し
・水無月豆腐・旨出汁・山葵
造り 本日のお刺身二種盛り・あしらいー式
煮物 スイートコーン饅頭・山葵・銀鮓
肴 秋穂のトマトの揚げ出し・大根おろし・生姜
揚物 天婦羅盛り合せ
御飯 新生姜ご飯
留碗 赤出汁・温泉玉子・白木耳・小葱・若芽
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 青梅甘露煮・あられ
先付 水無月豆腐・旨出汁・山葵
前菜 冷製瀬戸風味壺蒸し・芋・蛸・南京・鶏口ス煮
小海老唐揚げ・枝豆と鯛のゼリー寄せ
活車海老おどり・あしらいー式
煮物 スイートコーン饅頭・山葵・銀鮓
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 新生姜ご飯
留碗 赤出汁・温泉玉子・白木耳・小葱・若芽
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 青梅甘露煮・あられ
先付 水無月豆腐・旨出汁・山葵
前菜 冷製瀬戸風味壺蒸し・芋・蛸・南京
枝豆と鯛のゼリー寄せ
造り 活車海老おどり・あしらいー式
煮物 スイートコーン饅頭・山葵・銀鮓
焼物 車海老塩焼・レモン
肴 秋穂のトマトの揚げ出し・大根おろし・生姜
揚物 車海老フライ
酢物 車海老のサラダ
御飯 新生姜ご飯
留碗 赤出汁・温泉玉子・白木耳・小葱・若芽
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6月

水無月の献立

秋 桜 (お昼のみ) 2,000円

- 前菜 ・青梅甘露煮・あられ
・水無月豆腐・旨出汁・山葵
・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 スイートコーン饅頭・山葵・銀鮓
焼物 すずき・玉葱袖庵焼・蛸やわらか煮・鶏口ス煮
肴 秋穂のトマトの揚げ出し・大根おろし・生姜
揚物 鱧梅の香り揚げ・青唐
留碗 新生姜ご飯
御飯 赤出汁・温泉玉子・白木耳・小葱・若芽
香の物 三種盛
水物 コーヒー又はソフトドリンク 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 青梅甘露煮・あられ
先付 水無月豆腐・旨出汁・山葵
前菜 冷製瀬戸風味壺蒸し・芋・蛸・南京・鶏口ス煮
小海老唐揚げ・枝豆と鯛のゼリー寄せ
活車海老おどり・あしらいー式
煮物 スイートコーン饅頭・山葵・銀鮓
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・温泉玉子・白木耳・小葱・若芽
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 青梅甘露煮・あられ
先付 水無月豆腐・旨出汁・山葵
前菜 冷製瀬戸風味壺蒸し・芋・蛸・南京・鶏口ス煮
小海老唐揚げ・枝豆と鯛のゼリー寄せ
造り 本日の特選お造り・あしらいー式
煮物 スイートコーン饅頭・山葵・銀鮓
焼物 活車海老塩焼・すずき・玉葱袖庵焼・甘酢生姜
肴 秋穂トマトと活車海老の揚げ出し・大根おろし・生姜
揚物 車海老と野菜のフライ・レモン・ヨーグルトマヨネーズ
酢物 活車海老湯引き
十勝牛たたき・秋穂フルーツトマト・野菜一式
にぎり三種
留碗 赤出汁・温泉玉子・白木耳・小葱・若芽
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 青梅甘露煮・あられ
先付 水無月豆腐・旨出汁・山葵
造り 本日のお刺身二種盛り・あしらいー式
煮物 スイートコーン饅頭・山葵・銀鮓
焼物 すずき・玉葱袖庵焼・冷製瀬戸風味壺蒸し
肴 秋穂のトマトの揚げ出し・大根おろし・生姜
御飯 新生姜ご飯
留碗 赤出汁・温泉玉子・白木耳・小葱・若芽
香の物 三種盛
水物 コーヒー又はソフトドリンク 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 青梅甘露煮・あられ
先付 水無月豆腐・旨出汁・山葵
前菜 冷製瀬戸風味壺蒸し・芋・蛸・南京
枝豆と鯛のゼリー寄せ
煮物 スイートコーン饅頭・山葵・銀鮓
肴 秋穂のトマトの揚げ出し・大根おろし・生姜
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 新生姜ご飯
留碗 赤出汁・温泉玉子・白木耳・小葱・若芽
香の物 三種盛

お二人様より
承ります

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 青梅甘露煮・あられ
水無月豆腐・旨出汁・山葵
前菜 冷製瀬戸風味壺蒸し・芋・蛸・南京
枝豆と鯛のゼリー寄せ
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

鱧しゃぶしコース 5,000円より

- 食前酒 カクテルサワー
先付 青梅甘露煮・あられ
水無月豆腐・旨出汁・山葵
前菜 冷製瀬戸風味壺蒸し・芋・蛸・南京
枝豆と鯛のゼリー寄せ
造り 鱧焼造り・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