

花木目 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
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
梅香烏賊・車海老味噌漬・慈姑煎餅・金柑甘露煮
本日のおすすめ新鮮お造り・あしらいー式
造り 蓬饅頭・山葵・銀鮓
煮物 新筍照焼・きやらぶき
焼物 とつくり蒸し
合肴 <鯛・白菜・豆腐・しめじ・えのき・くずぎり・春菊>
揚げ物 紅葉おろし・ポン酢
酢物 車海老と・ホワイトアスパラのオーロラグラタン
御飯 ショーサイイ河豚・野菜一式・紅葉おろし・小葱・ドレッシング
留碗 じゃこ御飯
香の物 赤出汁・豆腐・若芽・筍・小葱
デザート 赤出汁・豆腐・若芽・筍・小葱
水物 三種盛
各種デザートの中からいずれか一品

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
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
梅香烏賊・車海老味噌漬・慈姑煎餅・金柑甘露煮
造り 活車海老おどり・あしらいー式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮓
焼物 活車海老塩焼・レモン
合肴 活車海老フライ
揚げ物 活車海老天婦羅
酢物 活車海老湯引き
御飯 じゃこ御飯
留碗 赤出汁・豆腐・若芽・筍・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 白ミル貝と分葱のぬた和え
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・梅香烏賊・慈姑煎餅
造り 活車海老おどり・あしらいー式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮓
焼物 車海老塩焼・レモン
合肴 鯛つみれ鍋<ささがき牛蒡・焼白葱・洗い葱>
揚げ物 車海老オーロラグラタン
酢物 車海老のサラダ
御飯 じゃこ御飯
留碗 赤出汁・豆腐・若芽・筍・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 白ミル貝と分葱のぬた和え
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・梅香烏賊・慈姑煎餅
本日のお刺身三種盛り・あしらいー式
造り 蓬饅頭・山葵・銀鮓
煮物 新筍照焼・きやらぶき
焼物 鯛つみれ鍋<ささがき牛蒡・焼白葱・洗い葱>
揚げ物 車海老と・ホワイトアスパラのオーロラグラタン
酢物 ショーサイイ河豚・野菜一式・紅葉おろし・小葱・ドレッシング
御飯 じゃこ御飯
留碗 赤出汁・豆腐・若芽・筍・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 ・白ミル貝と分葱のぬた和え ☆ ・瀬戸風味壺蒸し
・あぶり胡麻豆腐・山葵・旨出汁
造り 本日のお刺身五種盛り・あしらいー式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮓
焼物 小海老・しめじ・玉葱・マカロニのオーロラグラタン
合肴 梅香烏賊・新筍木の芽和え
揚げ物 鯛つみれ鍋<ささがき牛蒡・焼白葱・洗い葱>
酢物 公魚フリッター・アルプスの岩塩・レモン
御飯 海鮮サラダ
留碗 じゃこ御飯
香の物 赤出汁・豆腐・若芽・筍・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

お造り御膳 2,500円

- 前菜 ・白ミル貝と分葱のぬた和え ☆ ・瀬戸風味壺蒸し
・あぶり胡麻豆腐・山葵・旨出汁
造り 本日のお刺身五種盛り・あしらいー式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮓
合肴 鯛つみれ鍋<ささがき牛蒡・焼白葱・洗い葱>
揚げ物 公魚フリッター・アルプスの岩塩・レモン
御飯 じゃこ御飯
留碗 赤出汁・豆腐・若芽・筍・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 ・白ミル貝と分葱のぬた和え ☆ ・瀬戸風味壺蒸し
・あぶり胡麻豆腐・山葵・旨出汁
造り 本日のお刺身二種盛り・あしらいー式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮓
合肴 鯛つみれ鍋<ささがき牛蒡・焼白葱・洗い葱>
揚げ物 天婦羅盛り合せ
焼物 じゃこ御飯
留碗 赤出汁・豆腐・若芽・筍・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2月

如月の献立

秋桜(お昼のみ) 2,000円

- 前菜 ・白ミル貝と分葱のぬた和え
・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・あしらいー式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮓
焼物 小海老・しめじ・玉葱・マカロニのオーロラグラタン・梅香烏賊
合肴 鯛つみれ鍋<ささがき牛蒡・焼白葱・洗い葱>
揚げ物 公魚フリッター・アルプスの岩塩・レモン
御飯 じゃこ御飯
留碗 赤出汁・豆腐・若芽・筍・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 白ミル貝と分葱のぬた和え
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
梅香烏賊・車海老味噌漬・慈姑煎餅・金柑甘露煮
造り 活車海老おどり・あしらいー式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮓
焼物 活車海老塩焼・レモン
合肴 活車海老フライ
揚げ物 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・豆腐・若芽・筍・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 白ミル貝と分葱のぬた和え
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
梅香烏賊・車海老味噌漬・慈姑煎餅・金柑甘露煮
造り 本日の特選お造り・あしらいー式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮓
焼物 活車海老塩焼・新筍照焼・きやらぶき
合肴 とつくり蒸し
活車海老鯛・白菜・豆腐・しめじ・えのき・くずぎり・春菊
紅葉おろし・ポン酢
揚げ物 車海老と・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・ショサイイ河豚
野菜一式・紅葉おろし・小葱・ドレッシング
活車海老他二種にぎり
御飯 赤出汁・豆腐・若芽・筍・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 白ミル貝と分葱のぬた和え
先付 あぶり胡麻豆腐・山葵・旨出汁
造り 本日のお刺身三種盛り・あしらいー式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮓
焼物 小海老・しめじ・玉葱・マカロニのオーロラグラタン
合肴 鯛つみれ鍋<ささがき牛蒡・焼白葱・洗い葱>
御飯 じゃこ御飯
留碗 赤出汁・豆腐・若芽・筍・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

☆↓↓こちらのコースも 食後にデザートとお飲みが付きます↓↓☆

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
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・梅香烏賊・慈姑煎餅
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮓
合肴 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・あしらいー式
酢物 生野菜サラダ
御飯 じゃこ御飯
留碗 赤出汁・豆腐・若芽・筍・小葱
香の物 三種盛

ご予約コース

★事前にも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 白ミル貝と分葱のぬた和え
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・梅香烏賊・慈姑煎餅
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

蟹すきコース 6,000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
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・梅香烏賊・慈姑煎餅
造り 本日のお刺身二種盛り・あしらいー式
焼物 蓬饅頭・山葵・銀鮓
揚げ物 焼き蟹
鍋物 蟹すき
御飯 雑炊・うどんのうちいずれか一つお選びください
香の物 三種盛

河豚コース 10,000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
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・梅香烏賊・慈姑煎餅
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