

花木月 5,000円

- 食前酒 カクテルサワー
先付 胡桃豆腐・菊花館・山葵
先付 丸十・銀杏・きのこ白和え・くこの実
前菜 瀬戸風味壺蒸し・車海老押し寿司・鯛皮煮凝り
オイルサーディン・みたらし小羊
ひすい銀杏・丸十煎餅
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 銀鱈味噌焼・甘酢生姜
合肴 かわはぎ味噌バター鍋
揚物 白菜・きのこ・揚豆腐・寄せ玉子・春菊
酢物 渡り蟹・きのこ・玉葱のオーロラグラタン
甘鯛昆布締め・カルパッチョ
御飯 かやくご飯<牛蒡・油揚・人参・木耳・蒟蒻>
留碗 鯛潮汁・柚子
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 胡桃豆腐・菊花館・山葵
先付 丸十・銀杏・きのこ白和え・くこの実
前菜 瀬戸風味壺蒸し・車海老押し寿司・鯛皮煮凝り
オイルサーディン・みたらし小羊
ひすい銀杏・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 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 かやくご飯<牛蒡・油揚・人参・木耳・蒟蒻>
留碗 鯛潮汁・柚子
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 胡桃豆腐・菊花館・山葵
先付 丸十・銀杏・きのこ白和え・くこの実
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鯛皮煮凝り
オイルサーディン・みたらし小羊・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・太海老・錦糸玉子・刻み海苔
小葱・紅葉おろし
揚物 車海老フライ
酢物 車海老のサラダ
御飯 かやくご飯<牛蒡・油揚・人参・木耳・蒟蒻>
留碗 鯛潮汁・柚子
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 胡桃豆腐・菊花館・山葵
先付 丸十・銀杏・きのこ白和え・くこの実
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鯛皮煮凝り
オイルサーディン・みたらし小羊・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 銀鱈味噌焼・甘酢生姜
合肴 とろろ蕎麦・太海老・錦糸玉子・刻み海苔
小葱・紅葉おろし
揚物 渡り蟹・きのこ・玉葱のオーロラグラタン
酢物 甘鯛昆布締め・カルパッチョ
御飯 かやくご飯<牛蒡・油揚・人参・木耳・蒟蒻>
留碗 鯛潮汁・柚子
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 ・胡桃豆腐・菊花館・山葵 ☆ ・瀬戸風味壺蒸し
・丸十・銀杏・きのこ白和え・くこの実
造り 本日の新鮮魚介類三種盛り・あしらいー式
煮物 銀杏饅頭・山葵・銀鮓
焼物 鱈味噌焼・みたらし小羊・丸十煎餅・オイルサーディン
合肴 とろろ蕎麦・太海老・錦糸玉子・刻み海苔・小葱・紅葉おろし
鯛チーズはさみクラッカー揚・ヨーグルトマヨネーズ
酢物 海鮮サラダ
御飯 かやくご飯<牛蒡・油揚・人参・木耳・蒟蒻>
留碗 鯛潮汁・柚子
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 ・胡桃豆腐・菊花館・山葵 ☆ ・瀬戸風味壺蒸し
・丸十・銀杏・きのこ白和え・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・太海老・錦糸玉子・刻み海苔・小葱・紅葉おろし
揚物 鯛チーズはさみクラッカー揚・ヨーグルトマヨネーズ
御飯 かやくご飯<牛蒡・油揚・人参・木耳・蒟蒻>
留碗 鯛潮汁・柚子
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 ・胡桃豆腐・菊花館・山葵 ☆ ・瀬戸風味壺蒸し
・丸十・銀杏・きのこ白和え・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
合肴 とろろ蕎麦・太海老・錦糸玉子・刻み海苔・小葱・紅葉おろし
揚物 天婦羅盛り合せ
御飯 かやくご飯<牛蒡・油揚・人参・木耳・蒟蒻>
留碗 鯛潮汁・柚子
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10月

神無月の献立

秋 栞 (お昼のみ) 2,000円

- 前菜 ・胡桃豆腐・菊花館・山葵
・丸十・銀杏・きのこ白和え・くこの実
・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 銀杏饅頭・山葵・銀鮓
焼物 鱈味噌焼・みたらし小羊・丸十煎餅
合肴 とろろ蕎麦・太海老・錦糸玉子・刻み海苔
揚物 小葱・紅葉おろし
留碗 鯛チーズはさみクラッカー揚・ヨーグルトマヨネーズ
御飯 かやくご飯<牛蒡・油揚・人参・木耳・蒟蒻>
香の物 鯛潮汁・柚子
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 胡桃豆腐・菊花館・山葵
先付 丸十・銀杏・きのこ白和え・くこの実
前菜 瀬戸風味壺蒸し・車海老押し寿司・鯛皮煮凝り
オイルサーディン・みたらし小羊・ひすい銀杏・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 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 鯛潮汁・柚子
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 胡桃豆腐・菊花館・山葵
先付 丸十・銀杏・きのこ白和え・くこの実
前菜 瀬戸風味壺蒸し・車海老押し寿司・鯛皮煮凝り
オイルサーディン・みたらし小羊・ひすい銀杏・丸十煎餅
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・レモン
合肴 銀鱈味噌焼・甘酢生姜
かわはぎ味噌バター鍋
揚物 活車海老・渡り蟹・きのこ・玉葱のオーロラグラタン
酢物 活車海老湯引き・甘鯛昆布締め・カルパッチョ
にぎり三種
留碗 鯛潮汁・柚子
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 胡桃豆腐・菊花館・山葵
先付 丸十・銀杏・きのこ白和え・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・みたらし小羊・丸十煎餅
合肴 とろろ蕎麦・太海老・錦糸玉子・刻み海苔
御飯 小葱・紅葉おろし
留碗 かやくご飯<牛蒡・油揚・人参・木耳・蒟蒻>
香の物 鯛潮汁・柚子
水物 三種盛

☆↓↓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 胡桃豆腐・菊花館・山葵
先付 丸十・銀杏・きのこ白和え・くこの実
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鯛皮煮凝り
オイルサーディン・みたらし小羊・丸十煎餅
煮物 銀杏饅頭・山葵・銀鮓
合肴 とろろ蕎麦・太海老・錦糸玉子・刻み海苔・小葱・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 かやくご飯<牛蒡・油揚・人参・木耳・蒟蒻>
留碗 鯛潮汁・柚子
香の物 三種盛

ご予約コース

★事前に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 胡桃豆腐・菊花館・山葵
先付 丸十・銀杏・きのこ白和え・くこの実
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鯛皮煮凝り・材料・ディン・みたらし小羊・丸十煎餅
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 胡桃豆腐・菊花館・山葵
先付 丸十・銀杏・きのこ白和え・くこの実
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鯛皮煮凝り・材料・ディン・みたらし小羊・丸十煎餅
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 胡桃豆腐・菊花館・山葵
先付 丸十・銀杏・きのこ白和え・くこの実
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鯛皮煮凝り・材料・ディン・みたらし小羊・丸十煎餅
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