

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
造り 本日のおすすめ新鮮お造り・あしらい一式
煮物 銀杏饅頭・山葵・銀鮓
焼物 鱈・舞茸・杉板焼・菊花蕪
合肴 カワハギ味噌バター鍋
揚物 白菜・きのこ・揚げ豆腐・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
御飯 金目鯛カルパッチョ
留碗 かやくご飯<牛蒡・油揚・人参・木耳・蒟蒻>
留碗 麦味噌汁・豆腐・若布・白木耳・なめこ・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 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
造り オイルサーデン・みたらし小羊・翡翠銀杏・丸十煎餅
造り 活車海老おどり・あしらい一式
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 麦味噌汁・豆腐・若布・白木耳・なめこ・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 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
造り オイルサーデン・みたらし小羊・丸十煎餅
造り 活車海老おどり・あしらい一式
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・錦糸玉子・刻み海苔・洗い葱・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 麦味噌汁・豆腐・若布・白木耳・なめこ・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 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
造り オイルサーデン・みたらし小羊・丸十煎餅
造り 本日のお刺身三種盛り・あしらい一式
煮物 銀杏饅頭・山葵・銀鮓
焼物 鱈・舞茸・杉板焼・菊花蕪
合肴 とろろ蕎麦・錦糸玉子・刻み海苔・洗い葱・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 金目鯛カルパッチョ
御飯 かやくご飯<牛蒡・油揚・人参・木耳・蒟蒻>
留碗 麦味噌汁・豆腐・若布・白木耳・なめこ・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 胡桃豆腐・菊花館・山葵 ☆・瀬戸風味壺蒸し
造り 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・あしらい一式
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
合肴 イン
揚物 とろろ蕎麦・錦糸玉子・刻み海苔・洗い葱・紅葉おろし
酢物 渡り蟹クリームコロッケ・ソース鮓
御飯 海鮮サラダ
留碗 かやくご飯<牛蒡・油揚・人参・木耳・蒟蒻>
香の物 麦味噌汁・豆腐・若布・白木耳・なめこ・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
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
造り 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・あしらい一式
煮物 銀杏饅頭・山葵・銀鮓
合肴 とろろ蕎麦・錦糸玉子・刻み海苔・洗い葱・紅葉おろし
揚物 渡り蟹クリームコロッケ・ソース鮓
御飯 かやくご飯<牛蒡・油揚・人参・木耳・蒟蒻>
留碗 麦味噌汁・豆腐・若布・白木耳・なめこ・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 胡桃豆腐・菊花館・山葵 ☆・瀬戸風味壺蒸し
造り 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・あしらい一式
煮物 銀杏饅頭・山葵・銀鮓
合肴 とろろ蕎麦・錦糸玉子・刻み海苔・洗い葱・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 麦味噌汁・豆腐・若布・白木耳・なめこ・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

2016年10月

神無月の献立

秋 桜(お昼のみ) 2,000円

前菜 胡桃豆腐・菊花館・山葵
造り 丸十・銀杏・きのこ白和え・くこの実
造り 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 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・錦糸玉子・刻み海苔・洗い葱・紅葉おろし
揚物 渡り蟹クリームコロッケ・ソース鮓
留碗 かやくご飯<牛蒡・油揚・人参・木耳・蒟蒻>
御飯 麦味噌汁・豆腐・若布・白木耳・なめこ・葱
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 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
造り オイルサーデン・みたらし小羊・翡翠銀杏・丸十煎餅
造り 活車海老おどり・あしらい一式
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 麦味噌汁・豆腐・若布・白木耳・なめこ・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 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
造り オイルサーデン・みたらし小羊・翡翠銀杏・丸十煎餅
造り 本日の特選お造り・あしらい一式
煮物 銀杏饅頭・山葵・銀鮓
焼物 活車海老塩焼・レモン・鱈・舞茸・杉板焼・菊花蕪
合肴 カワハギ味噌バター鍋
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・金目鯛のカルパッチョ
留碗 にぎり三種
留碗 麦味噌汁・豆腐・若布・白木耳・なめこ・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 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・あしらい一式
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・錦糸玉子・刻み海苔・洗い葱・紅葉おろし
御飯 かやくご飯<牛蒡・油揚・人参・木耳・蒟蒻>
留碗 麦味噌汁・豆腐・若布・白木耳・なめこ・葱
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 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
造り オイルサーデン・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・錦糸玉子・刻み海苔・洗い葱・紅葉おろし
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 かやくご飯<牛蒡・油揚・人参・木耳・蒟蒻>
留碗 麦味噌汁・豆腐・若布・白木耳・なめこ・葱
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 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・材料サーデン・みたらし小羊・丸十煎餅
造り 本日のお刺身二種盛り・あしらい一式
鍋物 特選和牛しゃぶしゃぶ
御飯 きしめん

蟹すきコース 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・材料サーデン・みたらし小羊・丸十煎餅
造り 本日のお刺身二種盛り・あしらい一式
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 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・材料サーデン・みたらし小羊・丸十煎餅
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