

花木目 5,000円

- 食前酒 カクテルサワー
先付 新筍と烏賊の木の芽和え
先付 人蔘ムースコンソメジュレ
前菜 瀬戸風味壺蒸し・しし烏賊旨煮・公魚南蛮漬
たららの芽みじん粉揚・車海老押し寿司
金柑甘露煮・小海老唐揚
造り 本日のおすすめ新鮮お造り・あしらいー式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮎
焼物 サザエにんにくバター
合肴 白魚と笹牛蒡・白葱の玉子とじ・三つ葉
揚物 新筍海老しんじょうのはさみ揚
秋穂の甘いトマト天婦羅・青唐・天出汁
酢物 秋穂フルーツマトと赤貝の黄味酢がけ
御飯 浅利御飯
留碗 清汁・ひし形しんじょう・若布・三つ葉・桜人蔘・木の芽
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 新筍と烏賊の木の芽和え
先付 人蔘ムースコンソメジュレ
前菜 瀬戸風味壺蒸し・しし烏賊旨煮・公魚南蛮漬
たららの芽みじん粉揚・車海老押し寿司
金柑甘露煮・小海老唐揚
造り 活車海老おどり・あしらいー式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮎
焼物 活車海老塩焼・レモン
肴 活車海老フライ・ヨーグルトマヨネーズ
揚物 活車海老天婦羅
酢物 活車海老湯引き
御飯 浅利御飯
留碗 清汁・ひし形しんじょう・若布・三つ葉・桜人蔘・木の芽
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 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・しし烏賊旨煮
たららの芽みじん粉揚・公魚南蛮漬・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・銀鮎
焼物 車海老塩焼・レモン
合肴 桜うどん・洗い葱・油揚げ・寄せ玉子
揚物 車海老フライ・ヨーグルトマヨネーズ
酢物 車海老のサラダ
御飯 浅利御飯
留碗 清汁・ひし形しんじょう・若布・三つ葉・桜人蔘・木の芽
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 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・しし烏賊旨煮
たららの芽みじん粉揚・公魚南蛮漬・金柑甘露煮
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・銀鮎
焼物 サザエにんにくバター
小鍋 桜うどん・洗い葱・油揚げ・寄せ玉子
揚物 新筍海老しんじょうのはさみ揚・秋穂の甘いトマト天婦羅
酢物 青唐・天出汁
御飯 秋穂フルーツマトと赤貝の黄味酢がけ
留碗 浅利御飯
香の物 清汁・ひし形しんじょう・若布・三つ葉・桜人蔘・木の芽
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

レディスコース 2,800円

- 食前酒 カクテルサワー
前菜 ・新筍と烏賊の木の芽和え
・人蔘ムースコンソメジュレ ☆ 瀬戸風味壺蒸し
造り 本日の新鮮魚介類三種盛り・あしらいー式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮎
焼物 桜鯛塩焼・公魚南蛮漬・たららの芽みじん粉揚
金柑甘露煮
小鍋 桜うどん・洗い葱・油揚げ・寄せ玉子
揚物 秋穂の甘いトマトの天婦羅・青唐・アルプスの岩塩
酢物 海鮮サラダ
御飯 浅利御飯
留碗 清汁・ひし形しんじょう・若布・三つ葉・桜人蔘・木の芽
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 ・新筍と烏賊の木の芽和え
・人蔘ムースコンソメジュレ ☆ 瀬戸風味壺蒸し
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・銀鮎
合肴 桜うどん・洗い葱・油揚げ・寄せ玉子
揚物 秋穂の甘いトマトの天婦羅・青唐・アルプスの岩塩
御飯 浅利御飯
留碗 清汁・ひし形しんじょう・若布・三つ葉・桜人蔘・木の芽
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 ・新筍と烏賊の木の芽和え
・人蔘ムースコンソメジュレ ☆ 瀬戸風味壺蒸し
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・銀鮎
合肴 桜うどん・洗い葱・油揚げ・寄せ玉子
揚物 天婦羅盛り合せ
御飯 浅利御飯
留碗 清汁・ひし形しんじょう・若布・三つ葉・桜人蔘・木の芽
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3月

弥生の献立

- 食前酒 カクテルサワー
先付 新筍と烏賊の木の芽和え
先付 人蔘ムースコンソメジュレ
前菜 瀬戸風味壺蒸し・しし烏賊旨煮・たららの芽みじん粉揚
公魚南蛮漬・車海老押し寿司・金柑甘露煮・小海老唐揚
造り 活車海老おどり・あしらいー式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮎
焼物 活車海老塩焼・レモン
合肴 活車海老フライ・ヨーグルトマヨネーズ
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 清汁・ひし形しんじょう・若布・三つ葉・桜人蔘・木の芽
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 新筍と烏賊の木の芽和え
先付 人蔘ムースコンソメジュレ
前菜 瀬戸風味壺蒸し・しし烏賊旨煮・たららの芽みじん粉揚
公魚南蛮漬・車海老押し寿司・金柑甘露煮・小海老唐揚
本日の特選お造り・あしらいー式
造り 蓬饅頭・山葵・銀鮎
煮物 活車海老塩焼・サザエにんにくバター
焼物 白魚と笹牛蒡・白葱の玉子とじ・三つ葉
合肴 活車海老天婦羅・新筍海老しんじょうのはさみ揚
揚物 秋穂の甘いトマト天婦羅・青唐・天出汁
酢物 活車海老湯引き・秋穂フルーツマトと赤貝の黄味酢がけ
にぎり三種
御飯 清汁・ひし形しんじょう・若布・三つ葉・桜人蔘・木の芽
留碗 かり
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
水物

秋 桜 (お昼のみ) 2,000円

- 前菜 ・新筍と烏賊の木の芽和え
・人蔘ムースコンソメジュレ
・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・銀鮎
焼物 桜鯛塩焼・公魚南蛮漬・たららの芽みじん粉揚
小鍋 桜うどん・洗い葱・油揚げ・寄せ玉子
揚物 秋穂の甘いトマトの天婦羅・青唐・アルプスの岩塩
留碗 浅利御飯
御飯 清汁・ひし形しんじょう・若布・三つ葉・桜人蔘・木の芽
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 新筍と烏賊の木の芽和え
先付 人蔘ムースコンソメジュレ
前菜 瀬戸風味壺蒸し・しし烏賊旨煮・たららの芽みじん粉揚
公魚南蛮漬・車海老押し寿司・金柑甘露煮・小海老唐揚
造り 活車海老おどり・あしらいー式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮎
焼物 活車海老塩焼・レモン
合肴 活車海老フライ・ヨーグルトマヨネーズ
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 清汁・ひし形しんじょう・若布・三つ葉・桜人蔘・木の芽
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 新筍と烏賊の木の芽和え
先付 人蔘ムースコンソメジュレ
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・銀鮎
焼物 桜鯛塩焼・瀬戸風味壺蒸し
小鍋 桜うどん・洗い葱・油揚げ・寄せ玉子
御飯 浅利御飯
留碗 清汁・ひし形しんじょう・若布・三つ葉・桜人蔘・木の芽
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・しし烏賊旨煮
たららの芽みじん粉揚・公魚南蛮漬・金柑甘露煮
蓬饅頭・山葵・銀鮎
合肴 桜うどん・洗い葱・油揚げ・寄せ玉子
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 浅利御飯
留碗 清汁・ひし形しんじょう・若布・三つ葉・桜人蔘・木の芽
香の物 三種盛

お二人様より
お持ちします

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 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・しし烏賊旨煮
たららの芽みじん粉揚・公魚南蛮漬・金柑甘露煮
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

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・しし烏賊旨煮
たららの芽みじん粉揚・公魚南蛮漬・金柑甘露煮
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