

花木月 5,000円

- 食前酒 カクテルサワー
先付 葉山葵と空豆の白和え
先付 ジーマーミー豆腐・くこの実・山葵・旨餡
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鯛皮煮凝り・小海老唐揚げ
桜鯛手毬寿司・蕨信田巻・白魚みじん粉揚げ
赤貝ヌタ和え
造り 本日のおすすめ新鮮お造り・あしらいー式
煮物 蓮根饅頭・山葵・桜餡
焼物 新筍木の芽田楽
肴 車海老と秋穂トマトのオーロラグラタン
揚げ物 穴子天婦羅
前菜 桜鯛松皮昆布締め
御飯 鶏丸うぐいす粥・桜人参・あられ生姜
留碗 若筍汁・もずく・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 葉山葵と空豆の白和え
先付 ジーマーミー豆腐・くこの実・山葵・旨餡
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鯛皮煮凝り・小海老唐揚げ
桜鯛手毬寿司・蕨信田巻・白魚みじん粉揚げ
赤貝ヌタ和え
造り 活車海老おどり・あしらいー式
煮物 蓮根饅頭・山葵・桜餡
焼物 活車海老塩焼・レモン
肴 活車海老フライ
揚げ物 活車海老天婦羅
前菜 活車海老湯引き
御飯 鶏丸うぐいす粥・桜人参・あられ生姜
留碗 若筍汁・もずく・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 葉山葵と空豆の白和え
先付 ジーマーミー豆腐・くこの実・山葵・旨餡
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鯛皮煮凝り・桜鯛手毬寿司
蕨信田巻・白魚みじん粉揚げ
造り 活車海老おどり・あしらいー式
煮物 蓮根饅頭・山葵・桜餡
焼物 車海老塩焼・レモン
肴 秋穂トマトオーロラグラタン
揚げ物 車海老フライ
前菜 車海老のサラダ
御飯 鶏丸うぐいす粥・桜人参・あられ生姜
留碗 若筍汁・もずく・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 葉山葵と空豆の白和え
先付 ジーマーミー豆腐・くこの実・山葵・旨餡
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鯛皮煮凝り・桜鯛手毬寿司
蕨信田巻・白魚みじん粉揚げ
造り 本日のお刺身三種盛り・あしらいー式
煮物 蓮根饅頭・山葵・桜餡
焼物 新筍木の芽田楽
肴 秋穂トマトオーロラグラタン
揚げ物 穴子天婦羅
前菜 桜鯛松皮昆布締め
御飯 鶏丸うぐいす粥・桜人参・あられ生姜
留碗 若筍汁・もずく・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

レディスコース 2,800円

- 食前酒 カクテルサワー
前菜 葉山葵と空豆の白和え ☆ 瀬戸風味壺蒸し
・ジーマーミー豆腐・くこの実・山葵・旨餡
造り 本日の新鮮魚介類三種盛り・あしらいー式
煮物 蓮根饅頭・山葵・桜餡
焼物 揚豆腐木の芽田楽・蕨信田巻・鯛皮煮凝り
白魚みじん粉揚げ
肴 秋穂トマトオーロラグラタン
揚げ物 白魚・新玉葱・三つ葉 かき揚げ・アルプスの岩塩
前菜 海鮮サラダ
御飯 鶏丸うぐいす粥・桜人参・あられ生姜
留碗 若筍汁・もずく・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 葉山葵と空豆の白和え ☆ 瀬戸風味壺蒸し
・ジーマーミー豆腐・くこの実・山葵・旨餡
造り 本日のお刺身五種盛り・あしらいー式
煮物 蓮根饅頭・山葵・桜餡
肴 秋穂トマトオーロラグラタン
揚げ物 白魚・新玉葱・三つ葉 かき揚げ・アルプスの岩塩
御飯 鶏丸うぐいす粥・桜人参・あられ生姜
留碗 若筍汁・もずく・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 葉山葵と空豆の白和え ☆ 瀬戸風味壺蒸し
・ジーマーミー豆腐・くこの実・山葵・旨餡
造り 本日のお刺身二種種盛・あしらいー式
煮物 蓮根饅頭・山葵・桜餡
肴 秋穂トマトオーロラグラタン
揚げ物 天婦羅盛り合せ
御飯 鶏丸うぐいす粥・桜人参・あられ生姜
留碗 若筍汁・もずく・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4月

卯月の献立

秋 桜 (お昼のみ) 2,000円

- 前菜 葉山葵と空豆の白和え
・ジーマーミー豆腐・くこの実・山葵・旨餡
・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 蓮根饅頭・山葵・桜餡
焼物 揚豆腐木の芽田楽・蕨信田巻・鯛皮煮凝り
肴 秋穂トマトオーロラグラタン
揚げ物 白魚・新玉葱・三つ葉 かき揚げ・アルプスの岩塩
留碗 鶏丸うぐいす粥・桜人参・あられ生姜
御飯 若筍汁・もずく・木の芽
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 葉山葵と空豆の白和え
先付 ジーマーミー豆腐・くこの実・山葵・旨餡
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鯛皮煮凝り・小海老唐揚げ
桜鯛手毬寿司・蕨信田巻・白魚みじん粉揚げ
赤貝ヌタ和え
造り 活車海老おどり・あしらいー式
煮物 蓮根饅頭・山葵・桜餡
焼物 活車海老塩焼・レモン
肴 活車海老フライ
揚げ物 活車海老天婦羅
前菜 活車海老湯引き
御飯 活車海老にぎり
留碗 若筍汁・もずく・木の芽
香の物 各種デザートの中からいずれか一品
デザート 各種デザートの中からいずれか一品

夕風御膳 8,000円

- 食前酒 カクテルサワー
先付 葉山葵と空豆の白和え
先付 ジーマーミー豆腐・くこの実・山葵・旨餡
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鯛皮煮凝り・小海老唐揚げ
桜鯛手毬寿司・蕨信田巻・白魚みじん粉揚げ
赤貝ヌタ和え
造り 本日の特選お造り・あしらいー式
煮物 蓮根饅頭・山葵・桜餡
焼物 活車海老塩焼・新筍木の芽田楽
肴 車海老と秋穂トマトのオーロラグラタン
揚げ物 活車海老・穴子天婦羅
前菜 活車海老湯引き・桜鯛松皮昆布締め
にぎり三種
留碗 若筍汁・もずく・木の芽
香の物 各種デザートの中からいずれか一品
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 葉山葵と空豆の白和え
先付 ジーマーミー豆腐・くこの実・山葵・旨餡
造り 本日のお刺身二種盛り・あしらいー式
煮物 蓮根饅頭・山葵・桜餡
焼物 揚豆腐木の芽田楽・瀬戸風味壺蒸し
肴 秋穂トマトオーロラグラタン
御飯 鶏丸うぐいす粥・桜人参・あられ生姜
留碗 若筍汁・もずく・木の芽
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 葉山葵と空豆の白和え
先付 ジーマーミー豆腐・くこの実・山葵・旨餡
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鯛皮煮凝り・桜鯛手毬寿司
蕨信田巻・白魚みじん粉揚げ
煮物 蓮根饅頭・山葵・桜餡
肴 秋穂トマトオーロラグラタン
焼物 和牛サーロインステーキ・あしらいー式
前菜 生野菜サラダ
御飯 鶏丸うぐいす粥・桜人参・あられ生姜
留碗 若筍汁・もずく・木の芽
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 葉山葵と空豆の白和え
先付 ジーマーミー豆腐・くこの実・山葵・旨餡
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鯛皮煮凝り・桜鯛手毬寿司
蕨信田巻・白魚みじん粉揚げ
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 葉山葵と空豆の白和え
先付 ジーマーミー豆腐・くこの実・山葵・旨餡
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鯛皮煮凝り・桜鯛手毬寿司
蕨信田巻・白魚みじん粉揚げ
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