

花木月 5,000円

食前酒 カクテルサワー
先付 柿の胡麻酢かけ・天盛・菊花
先付 海老風味玉子豆腐・旨出汁・もぐさ生姜
前菜 瀬戸風味壺蒸し・牡蠣オーロラグラタン・翡翠銀杏
車海老押寿司・菊花蕪・豆腐西京漬・魚南蛮漬
造り 本日のおすすめ新鮮お造り・あしらい一式
煮物 蓮根饅頭・山葵・銀鮓
焼物 寒鰯照焼・甘酢生姜
肴 サロイノ朴葉焼<蒟蒻・揚げ豆腐・白髪葱・しめじ>
揚物 海老芋米粉揚・春菊・太海老餡・紅葉おろし
酢物 かなど河豚たたき・ポン酢・紅葉おろし・小葱
御飯 きのごこ飯
留碗 清汁<さいの目胡麻豆腐・三葉・白木耳・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 柿の胡麻酢かけ・天盛・菊花
先付 海老風味玉子豆腐・旨出汁・もぐさ生姜
前菜 瀬戸風味壺蒸し・牡蠣オーロラグラタン・翡翠銀杏
車海老押寿司・菊花蕪・豆腐西京漬・魚南蛮漬
造り 活車海老おどり・あしらい一式
煮物 蓮根饅頭・山葵・銀鮓
焼物 活車海老塩焼・レモン
肴 活車海老オーロラグラタン
揚物 活車海老フライ・青唐・レモン・タルタルソース
酢物 活車海老湯引き
御飯 きのごこ飯
留碗 清汁<さいの目胡麻豆腐・三葉・白木耳・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 柿の胡麻酢かけ・天盛・菊花
先付 海老風味玉子豆腐・旨出汁・もぐさ生姜
前菜 瀬戸風味壺蒸し・翡翠銀杏
車海老押寿司・菊花蕪・魚南蛮漬
造り 活車海老おどり・あしらい一式
煮物 蓮根饅頭・山葵・銀鮓
焼物 車海老塩焼・レモン
肴 鯛蕪鍋・柚子
揚物 車海老フライ・青唐・レモン・タルタルソース
酢物 車海老のサラダ
御飯 きのごこ飯
留碗 清汁<さいの目胡麻豆腐・三葉・白木耳・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

※ 開店当初より破格で提供して参りました海老ミニ会席が、車海老の値段が高騰により従来価格での提供が難しく 真に申し訳ありませんが、価格を変更させて頂きました。

芙蓉 3,500円

食前酒 カクテルサワー
先付 柿の胡麻酢かけ・天盛・菊花
先付 海老風味玉子豆腐・旨出汁・もぐさ生姜
前菜 瀬戸風味壺蒸し・翡翠銀杏
車海老押寿司・菊花蕪・魚南蛮漬
造り 本日のお刺身三種盛り・あしらい一式
煮物 蓮根饅頭・山葵・銀鮓
焼物 寒鰯照焼・甘酢生姜
小鍋 鯛蕪鍋・柚子
揚物 海老芋米粉揚・春菊・太海老餡・紅葉おろし
酢物 かなど河豚たたき・ポン酢・紅葉おろし・小葱
御飯 きのごこ飯
留碗 清汁<さいの目胡麻豆腐・三葉・白木耳・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 ・柿の胡麻酢かけ・天盛・菊花 ☆ 瀬戸風味壺蒸し
・海老風味玉子豆腐・旨出汁・もぐさ生姜
造り 本日の新鮮魚介類三種盛り・あしらい一式
煮物 蓮根饅頭・山葵・銀鮓
焼物 海老芋田楽・菊花蕪・魚南蛮漬・豆腐西京漬
小鍋 鯛蕪鍋・柚子
揚物 牡蠣オーロラグラタン・ほうれん草・玉葱
酢物 海鮮サラダ
御飯 きのごこ飯
留碗 清汁<さいの目胡麻豆腐・三葉・白木耳・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 ・柿の胡麻酢かけ・天盛・菊花 ☆ 瀬戸風味壺蒸し
・海老風味玉子豆腐・旨出汁・もぐさ生姜
造り 本日のお刺身五種盛り・あしらい一式
煮物 蓮根饅頭・山葵・銀鮓
肴 鯛蕪鍋・柚子
揚物 牡蠣オーロラグラタン・ほうれん草・玉葱
御飯 きのごこ飯
留碗 清汁<さいの目胡麻豆腐・三葉・白木耳・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 ・柿の胡麻酢かけ・天盛・菊花 ☆ 瀬戸風味壺蒸し
・海老風味玉子豆腐・旨出汁・もぐさ生姜
造り 本日のお刺身二種盛・あしらい一式
煮物 蓮根饅頭・山葵・銀鮓
肴 鯛蕪鍋・柚子
揚物 天婦羅盛り合せ
御飯 きのごこ飯
留碗 清汁<さいの目胡麻豆腐・三葉・白木耳・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

2015年11月

霜月の献立

食前酒 カクテルサワー
先付 胡麻豆腐・菊花餡・山葵
前菜 丸十・銀杏・湯葉・きのこの白和え・<この実
瀬戸風味壺蒸し・太海老菊花寿司・鯛皮煮凝り
丸十煎餅・オイルサーディン・みたらし小芋・翡翠銀杏
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
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・若芽・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

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 胡麻豆腐・菊花餡・山葵
前菜 丸十・銀杏・湯葉・きのこの白和え・<この実
瀬戸風味壺蒸し・太海老菊花寿司・鯛皮煮凝り
丸十煎餅・オイルサーディン・みたらし小芋・翡翠銀杏
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
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・若芽・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 胡麻豆腐・菊花餡・山葵
先付 丸十・銀杏・湯葉・きのこの白和え・<この実
前菜 瀬戸風味壺蒸し・太海老菊花寿司・鯛皮煮凝り
丸十煎餅・オイルサーディン・みたらし小芋・翡翠銀杏
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・鱈・舞茸 杉板焼・菊花蕪
肴 活車海老・かわはぎ味噌バター鍋
<白菜・きのこ・湯豆腐・白葱・寄せ玉子・春菊>
揚物 車海老・キス・青唐 天婦羅・天出汁
酢物 活車海老湯引き
御飯 渡り蟹と野菜の生春巻
留碗 にぎり三種
留碗 麦味噌汁<豆腐・若芽・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

秋 桜 (お昼のみ) 2,000円

前菜 ・柿の胡麻酢かけ・天盛・菊花
・海老風味玉子豆腐・旨出汁・もぐさ生姜
・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 蓮根饅頭・山葵・銀鮓
焼物 海老芋田楽・菊花蕪・魚南蛮漬
小鍋 鯛蕪鍋・柚子
揚物 牡蠣オーロラグラタン・ほうれん草・玉葱
留碗 きのごこ飯
御飯 清汁<さいの目胡麻豆腐・三葉・白木耳・柚子>
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

朝 顔 (お昼のみ) 1,500円

先付 柿の胡麻酢かけ・天盛・菊花
先付 海老風味玉子豆腐・旨出汁・もぐさ生姜
造り 本日のお刺身二種盛り・あしらい一式
煮物 蓮根饅頭・山葵・銀鮓
焼物 海老芋田楽・瀬戸風味壺蒸し
小鍋 鯛蕪鍋・柚子
御飯 きのごこ飯
留碗 清汁・<さいの目胡麻豆腐・三葉・白木耳・柚子>
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 胡麻豆腐・菊花餡・山葵
先付 丸十・銀杏・湯葉・きのこの白和え・<この実
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鯛皮煮凝り・丸十煎餅
オイルサーディン・みたらし小芋
煮物 銀杏饅頭・山葵・銀鮓
肴 とうろ蕎麦・錦糸卵・きざみ海苔・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 かやく御飯<牛蒡・油揚げ・人参・木耳・蒟蒻>
留碗 麦味噌汁<豆腐・若芽・白木耳・なめこ・葱>
香の物 三種盛

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 胡麻豆腐・菊花餡・山葵
先付 丸十・銀杏・湯葉・きのこの白和え・<この実
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鯛皮煮凝り・丸十煎餅・材財デイン・みたらし小芋
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 胡麻豆腐・菊花餡・山葵
先付 丸十・銀杏・湯葉・きのこの白和え・<この実
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鯛皮煮凝り・丸十煎餅・材財デイン・みたらし小芋
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 胡麻豆腐・菊花餡・山葵
先付 丸十・銀杏・湯葉・きのこの白和え・<この実
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鯛皮煮凝り・丸十煎餅・材財デイン・みたらし小芋
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