

## 花木月 5,000円

食前酒	カクテルサワー
先付	柿の胡麻ヨーグルトかけ・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	銀鱈西京漬・甘酢生姜
合肴	寒鰯しゃぶしゃぶ 水菜・白葱・豆腐・春菊
揚物	海老芋の米粉揚げ・太海老館・青唐・紅葉おろし
酢物	かなと河豚たたき・紅葉おろし・葱・ポン酢
御飯	じゃこご飯
留碗	なめこ赤出汁・若布・洗い葱
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	柿の胡麻ヨーグルトかけ・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
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	じゃこご飯
留碗	なめこ赤出汁・若布・洗い葱
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	柿の胡麻ヨーグルトかけ・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
合肴	鯛蕪鍋・柚子
揚物	車海老天婦羅
酢物	車海老のサラダ
御飯	じゃこご飯
留碗	なめこ赤出汁・若布・洗い葱
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	柿の胡麻ヨーグルトかけ・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	銀鱈西京漬・甘酢生姜
合肴	鯛蕪鍋・柚子
揚物	海老芋の米粉揚げ・太海老館・青唐・紅葉おろし
酢物	かなと河豚たたき・紅葉おろし・葱・ポン酢
御飯	じゃこご飯
留碗	なめこ赤出汁・若布・洗い葱
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	・柿の胡麻ヨーグルトかけ・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・魚の南蛮漬
合肴	鯛蕪鍋・柚子
揚物	牡蠣オーロラグラタン・ほうれん草・玉葱
酢物	海鮮サラダ
御飯	じゃこご飯
留碗	なめこ赤出汁・若布・洗い葱
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

## お造り御膳 2,500円

前菜	・柿の胡麻ヨーグルトかけ・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
合肴	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	じゃこご飯
留碗	なめこ赤出汁・若布・洗い葱
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	・柿の胡麻ヨーグルトかけ・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
合肴	鯛蕪鍋・柚子
揚物	天婦羅盛り合せ
御飯	じゃこご飯
留碗	なめこ赤出汁・若布・洗い葱
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11月

# 霜月の献立

## 秋 桜 (お昼のみ) 2,000円

前菜	・柿の胡麻ヨーグルトかけ・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・魚の南蛮漬
合肴	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	じゃこご飯
留碗	なめこ赤出汁・若布・洗い葱
香の物	三種盛
水物	ユヒー・アイスヒー・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	柿の胡麻ヨーグルトかけ・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
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	なめこ赤出汁・若布・洗い葱
香の物	がり
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	柿の胡麻ヨーグルトかけ・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	本日の特選お造り・あしらい一式
煮物	蓮根饅頭・山葵・銀鮓
焼物	活車海老塩焼・銀鱈西京漬・甘酢生姜
合肴	活車海老・寒鰯しゃぶしゃぶ 水菜・白葱・豆腐・春菊
揚物	海老芋の米粉揚げ・太海老館・青唐・紅葉おろし
酢物	活車海老・かなと河豚たたき・紅葉おろし・葱・ポン酢
御飯	にぎり三種
留碗	なめこ赤出汁・若布・洗い葱
香の物	がり
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	柿の胡麻ヨーグルトかけ・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
合肴	鯛蕪鍋・柚子
御飯	じゃこご飯
留碗	なめこ赤出汁・若布・洗い葱
香の物	三種盛
水物	ユヒー・アイスヒー・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	柿の胡麻ヨーグルトかけ・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
煮物	蓮根饅頭・山葵・銀鮓
合肴	鯛蕪鍋・柚子
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	じゃこご飯
留碗	なめこ赤出汁・若布・洗い葱
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	柿の胡麻ヨーグルトかけ・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	柿の胡麻ヨーグルトかけ・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	本日のお刺身二種盛り・あしらい一式
焼物	蓮根饅頭・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	柿の胡麻ヨーグルトかけ・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	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