

花木目 5,000円

食前酒	カクテルサワー
先付	葉山葵とそら豆の白和え
先付	ジーマーミー豆腐・くこの実・山葵・旨鮎
前菜	瀬戸風味壺蒸し・鯛皮煮凝り・小海老唐揚 桜鯛押寿司・蕨信田巻・白魚みじん粉揚 揚豆腐木の芽田菜
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・銀鮎
焼物	桜鯛木の芽焼・甘酢生姜
合肴	スノーマーチと車海老 秋穂のトマトソースグラタン
揚物	小穴子天婦羅・青唐・天出汁
酢物	和牛サーロイン生春巻・秋穂フルーツマト
御飯	鶏丸うぐいす粥・あられ生姜
留碗	浅利味噌汁・小葱
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	葉山葵とそら豆の白和え
先付	ジーマーミー豆腐・くこの実・山葵・旨鮎
前菜	瀬戸風味壺蒸し・鯛皮煮凝り・小海老唐揚 桜鯛押寿司・蕨信田巻・白魚みじん粉揚 揚豆腐木の芽田菜
造り	活車海老おどり・あしらいー式
煮物	蓮根饅頭・山葵・銀鮎
焼物	活車海老塩焼・レモン
合肴	活車海老フライ
揚物	活車海老天婦羅
酢物	活車海老湯引き
御飯	鶏丸うぐいす粥・あられ生姜
留碗	浅利味噌汁・小葱
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	葉山葵とそら豆の白和え
先付	ジーマーミー豆腐・くこの実・山葵・旨鮎
前菜	瀬戸風味壺蒸し・鯛皮煮凝り・揚豆腐木の芽田菜 蕨信田巻・白魚みじん粉揚
造り	活車海老おどり・あしらいー式
煮物	蓮根饅頭・山葵・銀鮎
焼物	車海老塩焼・レモン
合肴	スノーマーチ・秋穂のトマトソースグラタン
揚物	車海老フライ
酢物	車海老のサラダ
御飯	鶏丸うぐいす粥・あられ生姜
留碗	浅利味噌汁・小葱
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	葉山葵とそら豆の白和え
先付	ジーマーミー豆腐・くこの実・山葵・旨鮎
前菜	瀬戸風味壺蒸し・鯛皮煮凝り 蕨信田巻・白魚みじん粉揚・揚豆腐木の芽田菜
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・銀鮎
焼物	桜鯛木の芽焼・甘酢生姜
合肴	スノーマーチ・秋穂のトマトソースグラタン
揚物	小穴子天婦羅・青唐・天出汁
酢物	和牛サーロイン生春巻・秋穂フルーツマト
御飯	鶏丸うぐいす粥・あられ生姜
留碗	浅利味噌汁・小葱
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	・葉山葵と空豆の白和え ・ジーマーミー豆腐・くこの実・山葵・旨鮎 ・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	蓮根饅頭・山葵・銀鮎
焼物	揚豆腐木の芽田菜・鯛皮煮凝り・白魚みじん粉揚・蕨信田巻
合肴	スノーマーチ・秋穂のトマトソースグラタン
揚物	白魚・新玉葱・三つ葉かき揚・アルプスの岩塩
酢物	海鮮サラダ
御飯	鶏丸うぐいす粥・あられ生姜
留碗	浅利味噌汁・小葱
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

おきり御膳 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・旨鮎
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・銀鮎
合肴	スノーマーチ・秋穂のトマトソースグラタン
揚物	白魚・新玉葱・三つ葉かき揚・アルプスの岩塩
御飯	鶏丸うぐいす粥・あられ生姜
留碗	浅利味噌汁・小葱
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	・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・旨鮎
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・銀鮎
合肴	スノーマーチ・秋穂のトマトソースグラタン
揚物	天婦羅盛り合せ
御飯	鶏丸うぐいす粥・あられ生姜
留碗	浅利味噌汁・小葱
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

2018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・旨鮎 ・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・銀鮎
焼物	揚豆腐木の芽田菜・鯛皮煮凝り・白魚みじん粉揚
合肴	スノーマーチ・秋穂のトマトソースグラタン
揚物	白魚・新玉葱・三つ葉かき揚・アルプスの岩塩
御飯	鶏丸うぐいす粥・あられ生姜
留碗	浅利味噌汁・小葱
香の物	三種盛
水物	コーヒ・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	葉山葵とそら豆の白和え
先付	ジーマーミー豆腐・くこの実・山葵・旨鮎
前菜	瀬戸風味壺蒸し・鯛皮煮凝り・小海老唐揚 桜鯛押寿司・蕨信田巻・白魚みじん粉揚・揚豆腐木の芽田菜
造り	活車海老おどり・あしらいー式
煮物	蓮根饅頭・山葵・銀鮎
焼物	活車海老塩焼・レモン
合肴	活車海老フライ
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 浅利味噌汁・小葱
留碗	浅利味噌汁・小葱
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	葉山葵とそら豆の白和え
先付	ジーマーミー豆腐・くこの実・山葵・旨鮎
前菜	瀬戸風味壺蒸し・鯛皮煮凝り・小海老唐揚 桜鯛押寿司・蕨信田巻・白魚みじん粉揚 揚豆腐木の芽田菜
造り	本日の特選お造り・あしらいー式
煮物	蓮根饅頭・山葵・銀鮎
焼物	活車海老塩焼・桜鯛木の芽焼・甘酢生姜
合肴	スノーマーチと車海老 秋穂のトマトソースグラタン
揚物	活車海老天婦羅・小穴子天婦羅・青唐・天出汁
酢物	活車海老湯引き
御飯	和牛サーロイン生春巻・秋穂フルーツマト にぎり三種
留碗	浅利味噌汁・小葱
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 藤 (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・旨鮎
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・銀鮎
焼物	揚豆腐木の芽田菜・鯛皮煮凝り・瀬戸風味壺蒸し
合肴	スノーマーチ・秋穂のトマトソースグラタン
御飯	鶏丸うぐいす粥・あられ生姜
留碗	浅利味噌汁・小葱
香の物	三種盛
水物	コーヒ・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

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	葉山葵とそら豆の白和え
先付	ジーマーミー豆腐・くこの実・山葵・旨鮎
前菜	瀬戸風味壺蒸し・鯛皮煮凝り 蕨信田巻・白魚みじん粉揚・揚豆腐木の芽田菜
煮物	蓮根饅頭・山葵・銀鮎
合肴	スノーマーチ・秋穂のトマトソースグラタン
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	鶏丸うぐいす粥・あられ生姜
留碗	浅利味噌汁・小葱
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

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 6,000円より

食前酒	カクテルサワー
先付	葉山葵とそら豆の白和え
先付	ジーマーミー豆腐・くこの実・山葵・旨鮎
前菜	瀬戸風味壺蒸し・鯛皮煮凝り 蕨信田巻・白魚みじん粉揚・揚豆腐木の芽田菜
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	うどん
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

お二人様より
承ります