

花木目 5,000円

- 食前酒 カクテルサワー
先付 子持ち昆布と水菜の浸し・もみ海苔
先付 安肝豆腐・ボン酢餡・紅葉おろし
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鶏ロース煮・焼鯖押し寿司
黒豆松葉刺し・車海老味噌漬・慈姑煎餅・蕨烏賊
本日のおすすめ新鮮お造り・あしらいー式
造り 蓬饅頭・山葵・銀餡
煮物 寒鰯照り焼・がり
焼物 すき焼き鍋・玉子
合肴 車海老と牡蠣フライ
揚物 青唐・レモン・ヨーグルトマヨネーズ
酢物 白ミル貝・野菜一式
御飯 露御飯
留椀 雪持蕪・玉子豆腐・大根・人参・三つ葉
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 子持ち昆布と水菜の浸し・もみ海苔
先付 安肝豆腐・ボン酢餡・紅葉おろし
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鶏ロース煮・焼鯖押し寿司
黒豆松葉刺し・車海老味噌漬・慈姑煎餅・蕨烏賊
造り 活車海老おどり・あしらいー式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀餡
焼物 活車海老塩焼・レモン
合肴 活車海老オーロラグラタン
揚物 活車海老天婦羅
酢物 活車海老湯引き
御飯 露御飯
留椀 雪持蕪・玉子豆腐・大根・人参・三つ葉
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 子持ち昆布と水菜の浸し・もみ海苔
先付 安肝豆腐・ボン酢餡・紅葉おろし
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鶏ロース煮・焼鯖押し寿司
黒豆松葉刺し・蕨烏賊
造り 活車海老おどり・あしらいー式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀餡
焼物 車海老塩焼・レモン
合肴 肉うどん鍋
揚物 車海老オーロラグラタン
酢物 車海老のサラダ
御飯 露御飯
留椀 雪持蕪・玉子豆腐・大根・人参・三つ葉
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 子持ち昆布と水菜の浸し・もみ海苔
先付 安肝豆腐・ボン酢餡・紅葉おろし
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鶏ロース煮・焼鯖押し寿司
黒豆松葉刺し・蕨烏賊
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・銀餡
焼物 寒鰯照り焼・がり
合肴 肉うどん鍋
揚物 車海老と牡蠣フライ・青唐・レモン・ヨーグルトマヨネーズ
酢物 白ミル貝・野菜一式
御飯 露御飯
留椀 雪持蕪・玉子豆腐・大根・人参・三つ葉
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 ・子持ち昆布と水菜の浸し・もみ海苔
・安肝豆腐・ボン酢餡・紅葉おろし ☆ ・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・銀餡
焼物 海老芋田楽・蕨烏賊・鶏ロース煮・慈姑煎餅
合肴 肉うどん鍋
揚物 海老かき揚げ・ヨーロツパアルプスの岩塩・レモン
酢物 海鮮サラダ
御飯 露御飯
留椀 雪持蕪・玉子豆腐・大根・人参・三つ葉
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 ・子持ち昆布と水菜の浸し・もみ海苔
・安肝豆腐・ボン酢餡・紅葉おろし ☆ ・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・銀餡
合肴 肉うどん鍋
揚物 海老かき揚げ・ヨーロツパアルプスの岩塩・レモン
御飯 露御飯
留椀 雪持蕪・玉子豆腐・大根・人参・三つ葉
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 ・子持ち昆布と水菜の浸し・もみ海苔
・安肝豆腐・ボン酢餡・紅葉おろし ☆ ・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・銀餡
合肴 肉うどん鍋
揚物 天婦羅盛り合せ
御飯 露御飯
留椀 雪持蕪・玉子豆腐・大根・人参・三つ葉
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1月

睦月の献立

秋 栞 (お昼のみ) 2,000円

- 前菜 ・子持ち昆布と水菜の浸し・もみ海苔
・安肝豆腐・ボン酢餡・紅葉おろし
・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・銀餡
焼物 海老芋田楽・蕨烏賊・鶏ロース煮
合肴 肉うどん鍋
揚物 海老かき揚げ・ヨーロツパアルプスの岩塩・レモン
御飯 露御飯
留椀 雪持蕪・玉子豆腐・大根・人参・三つ葉
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 子持ち昆布と水菜の浸し・もみ海苔
先付 安肝豆腐・ボン酢餡・紅葉おろし
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鶏ロース煮・焼鯖押し寿司
黒豆松葉刺し・車海老味噌漬・慈姑煎餅・蕨烏賊
造り 活車海老おどり・あしらいー式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀餡
焼物 活車海老塩焼・レモン
合肴 活車海老オーロラグラタン
揚物 活車海老天婦羅
酢物 活車海老湯引き
御飯 露御飯
留椀 雪持蕪・玉子豆腐・大根・人参・三つ葉
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

夕風御膳 8,000円

- 食前酒 カクテルサワー
先付 子持ち昆布と水菜の浸し・もみ海苔
先付 安肝豆腐・ボン酢餡・紅葉おろし
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鶏ロース煮・焼鯖押し寿司
黒豆松葉刺し・車海老味噌漬・慈姑煎餅・蕨烏賊
造り 本日の特選お造り・あしらいー式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀餡
焼物 活車海老塩焼・寒鰯照り焼・がり
合肴 すき焼き鍋・玉子
揚物 車海老と牡蠣フライ・青唐・レモン・ヨーグルトマヨネーズ
酢物 活車海老湯引き・白ミル貝・野菜一式
御飯 露御飯
留椀 雪持蕪・玉子豆腐・大根・人参・三つ葉
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

朝 顔 (お昼のみ) 1,500円

- 先付 子持ち昆布と水菜の浸し・もみ海苔
先付 安肝豆腐・ボン酢餡・紅葉おろし
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・銀餡
焼物 海老芋田楽・瀬戸風味壺蒸し
合肴 肉うどん鍋
御飯 露御飯
留椀 雪持蕪・玉子豆腐・大根・人参・三つ葉
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 子持ち昆布と水菜の浸し・もみ海苔
先付 安肝豆腐・ボン酢餡・紅葉おろし
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鶏ロース煮・焼鯖押し寿司
黒豆松葉刺し・蕨烏賊
煮物 蓬饅頭・山葵・銀餡
合肴 肉うどん鍋
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 露御飯
留椀 雪持蕪・玉子豆腐・大根・人参・三つ葉
香の物 三種盛

ご予約コース

★事前にも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 子持ち昆布と水菜の浸し・もみ海苔
先付 安肝豆腐・ボン酢餡・紅葉おろし
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鶏ロース煮・焼鯖押し寿司・黒豆松葉刺し・蕨烏賊
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

蟹すきコース 6,000円より

- 食前酒 カクテルサワー
先付 子持ち昆布と水菜の浸し・もみ海苔
先付 安肝豆腐・ボン酢餡・紅葉おろし
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鶏ロース煮・焼鯖押し寿司・黒豆松葉刺し・蕨烏賊
造り 本日のお刺身二種盛り・あしらいー式
焼物 蓬饅頭・山葵・銀餡
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 10,000円より

- 食前酒 カクテルサワー
先付 子持ち昆布と水菜の浸し・もみ海苔
先付 安肝豆腐・ボン酢餡・紅葉おろし
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鶏ロース煮・焼鯖押し寿司・黒豆松葉刺し・蕨烏賊
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

お二人様より承ります