

## 花水月 5,000円

食前酒	カクテルサワー
先付	鱧煮凝り・枝豆・スイートコーン・針生姜・小葱
先付	鯨豆腐・旨出汁・山葵
前菜	冷製瀬戸風味壺蒸し・もち銀杏・秋刀魚押し寿司 焼栗・鳥肝松風・丸十レモン煮・う玉柿
造り	本日のおすすめ新鮮お造り・あしらい一式
煮物	銀杏饅頭・山葵・銀鮓
焼物	牛ステーキ・マスタード
合肴	パンスープ煮・枝豆
揚物	蟹クリームコロッケ・青唐・ソース餡・ミニトマト
酢物	サーモンタルタル仕立・玉葱・アボカド
御飯	じゃこ御飯
留碗	にゅうめん・玉子豆腐・葱・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

## 芙蓉 3,500円

食前酒	カクテルサワー
先付	鱧煮凝り・枝豆・スイートコーン・針生姜・小葱
先付	鯨豆腐・旨出汁・山葵
前菜	冷製瀬戸風味壺蒸し・もち銀杏 鳥肝松風・丸十レモン煮・う玉柿
造り	本日のお刺身三種盛り・あしらい一式
煮物	銀杏饅頭・山葵・銀鮓
焼物	牛ステーキ・マスタード
合肴	パンスープ煮・枝豆
揚物	蟹クリームコロッケ・青唐・ソース餡・ミニトマト
酢物	サーモンタルタル仕立・玉葱・アボカド
御飯	じゃこ御飯
留碗	にゅうめん・玉子豆腐・葱・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	・鱧煮凝り・枝豆・スイートコーン・針生姜・小葱 ・鯨豆腐・旨出汁・山葵 ・冷製瀬戸風味壺蒸し
造り	本日の新鮮魚介類三種盛り・あしらい一式
煮物	銀杏饅頭・山葵・銀鮓
焼物	秋刀魚友焼・鳥肝松風・丸十レモン煮・う玉柿
合肴	パンスープ煮・枝豆
揚物	鯛チーズはさみクラッカー・揚・青唐・ヨーグルトマヨネーズ
酢物	海鮮サラダ
御飯	じゃこ御飯
留碗	にゅうめん・玉子豆腐・葱・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	・鱧煮凝り・枝豆・スイートコーン・針生姜・小葱 ・鯨豆腐・旨出汁・山葵 ・冷製瀬戸風味壺蒸し
造り	本日のお刺身五種盛り・あしらい一式
煮物	銀杏饅頭・山葵・銀鮓
合肴	パンスープ煮・枝豆
揚物	鯛チーズはさみクラッカー・揚・青唐・ヨーグルトマヨネーズ
御飯	じゃこ御飯
留碗	にゅうめん・玉子豆腐・葱・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	・鱧煮凝り・枝豆・スイートコーン・針生姜・小葱 ・鯨豆腐・旨出汁・山葵 ・冷製瀬戸風味壺蒸し
造り	本日のお刺身二種種盛・あしらい一式
煮物	銀杏饅頭・山葵・銀鮓
合肴	パンスープ煮・枝豆
揚物	天婦羅盛り合せ
留碗	にゅうめん・玉子豆腐・葱・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

## 2016年9月

# 長月の献立

## 秋 桜 (お昼のみ) 2,000円

前菜	・鱧煮凝り・枝豆・スイートコーン・針生姜・小葱 ・鯨豆腐・旨出汁・山葵 ・冷製瀬戸風味壺蒸し
造り	本日のお刺身三種盛り・あしらい一式
煮物	銀杏饅頭・山葵・銀鮓
焼物	秋刀魚友焼・鳥肝松風・丸十レモン煮
合肴	パンスープ煮・枝豆
揚物	鯛チーズはさみクラッカー・揚・青唐・ヨーグルトマヨネーズ
御飯	じゃこ御飯
留碗	にゅうめん・玉子豆腐・葱・柚子
香の物	三種盛
水物	コーヒー・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	鱧煮凝り・枝豆・スイートコーン・針生姜・小葱
先付	鯨豆腐・旨出汁・山葵
前菜	冷製瀬戸風味壺蒸し・もち銀杏・秋刀魚押し寿司 焼栗・鳥肝松風・丸十レモン煮・う玉柿
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
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	にゅうめん・玉子豆腐・葱・柚子
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	鱧煮凝り・枝豆・スイートコーン・針生姜・小葱
先付	鯨豆腐・旨出汁・山葵
前菜	冷製瀬戸風味壺蒸し・もち銀杏・秋刀魚押し寿司 焼栗・鳥肝松風・丸十レモン煮・う玉柿
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	牛ステーキ・マスタード
合肴	活車海老甘煮・パンスープ煮・枝豆
揚物	活車海老フライ
酢物	蟹クリームコロッケ・青唐・ソース餡・ミニトマト 活車海老湯引き・サーモンタルタル仕立・玉葱・アボカド
御飯	にぎり三種
留碗	にゅうめん・玉子豆腐・葱・柚子
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	鱧煮凝り・枝豆・スイートコーン・針生姜・小葱
先付	鯨豆腐・旨出汁・山葵
造り	本日のお刺身二種盛り・あしらい一式
煮物	銀杏饅頭・山葵・銀鮓
焼物	秋刀魚友焼・冷製瀬戸風味壺蒸し
合肴	パンスープ煮・枝豆
御飯	じゃこ御飯
留碗	にゅうめん・玉子豆腐・葱・柚子
香の物	三種盛
水物	コーヒー・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	鱧煮凝り・枝豆・スイートコーン・針生姜・小葱
先付	鯨豆腐・旨出汁・山葵
前菜	冷製瀬戸風味壺蒸し・もち銀杏 鳥肝松風・丸十レモン煮・う玉柿
煮物	銀杏饅頭・山葵・銀鮓
合肴	パンスープ煮・枝豆
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	じゃこ御飯
留碗	にゅうめん・玉子豆腐・葱・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

お二人様より  
承ります

## 海老御膳 8,000円

食前酒	カクテルサワー
先付	鱧煮凝り・枝豆・スイートコーン・針生姜・小葱
先付	鯨豆腐・旨出汁・山葵
前菜	冷製瀬戸風味壺蒸し・もち銀杏・秋刀魚押し寿司 焼栗・鳥肝松風・丸十レモン煮・う玉柿
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
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	じゃこ御飯
留碗	にゅうめん・玉子豆腐・葱・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

## 海老ミニ燗石 5,000円

食前酒	カクテルサワー
先付	鱧煮凝り・枝豆・スイートコーン・針生姜・小葱
先付	鯨豆腐・旨出汁・山葵
前菜	冷製瀬戸風味壺蒸し・もち銀杏 鳥肝松風・丸十レモン煮・う玉柿
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	車海老塩焼・レモン
合肴	パンスープ煮・枝豆
揚物	車海老フライ
酢物	車海老のサラダ
御飯	じゃこ御飯
留碗	にゅうめん・玉子豆腐・葱・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

## 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 5,000円より

食前酒	カクテルサワー
先付	鱧煮凝り・枝豆・スイートコーン・針生姜・小葱
先付	鯨豆腐・旨出汁・山葵
前菜	冷製瀬戸風味壺蒸し・もち銀杏 鳥肝松風・丸十レモン煮・う玉柿
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	ぎしめん
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

## 鱧しゃぶコース 5,000円より

食前酒	カクテルサワー
先付	鱧煮凝り・枝豆・スイートコーン・針生姜・小葱
先付	鯨豆腐・旨出汁・山葵
前菜	冷製瀬戸風味壺蒸し・もち銀杏 鳥肝松風・丸十レモン煮・う玉柿
造り	鱧焼霜造り・あしらい一式
焼物	鱧照り焼き
揚物	鱧梅香揚げ
鍋物	鱧ちり
御飯	雑炊
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

お二人様より  
承ります