

花木月 5,000円

食前酒	カクテルサワー
先付	茶ぶりなまこみぞれ和え・小葱
先付	青海苔豆腐・生姜・旨出汁
前菜	瀬戸風味壺蒸し・鯖押し寿司・拍子木蕪煎り雲丹まぶし まりも小芋・慈姑煎餅・小海老唐揚げ・酢蓮根
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	石焼<蛸>
肴	寒鯛しゃぶしゃぶ・野菜一式・カボス
揚物	車海老オーロラグラタン・パン
酢物	サーモン昆布締め・ヨーグルトソース・野菜一式
御飯	牛しぐれご飯
留碗	麦味噌汁・豆腐・なめこ・若布・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	茶ぶりなまこみぞれ和え・小葱
先付	青海苔豆腐・生姜・旨出汁
前菜	瀬戸風味壺蒸し・鯖押し寿司・拍子木蕪煎り雲丹まぶし まりも小芋・慈姑煎餅・小海老唐揚げ・酢蓮根
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	活車海老フライ
揚物	活車海老天婦羅
酢物	活車海老湯引き
御飯	牛しぐれご飯
留碗	麦味噌汁・豆腐・なめこ・若布・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	茶ぶりなまこみぞれ和え・小葱
先付	青海苔豆腐・生姜・旨出汁
前菜	瀬戸風味壺蒸し・鯖押し寿司 拍子木蕪煎り雲丹まぶし・まりも小芋・慈姑煎餅
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	味噌バター鍋・牡蠣・鯛・蕪・水菜・揚豆腐・牛蒡
揚物	車海老フライ
酢物	車海老のサラダ
御飯	牛しぐれご飯
留碗	麦味噌汁・豆腐・なめこ・若布・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

※ 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	茶ぶりなまこみぞれ和え・小葱
先付	青海苔豆腐・生姜・旨出汁
前菜	瀬戸風味壺蒸し・鯖押し寿司 拍子木蕪煎り雲丹まぶし・まりも小芋・慈姑煎餅
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	石焼<蛸>
小鍋	味噌バター鍋・牡蠣・鯛・蕪・水菜・揚豆腐・牛蒡
揚物	車海老オーロラグラタン・パン
酢物	サーモン昆布締め・ヨーグルトソース・野菜一式
御飯	牛しぐれご飯
留碗	麦味噌汁・豆腐・なめこ・若布・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	・茶ぶりなまこみぞれ和え・小葱 ☆ 瀬戸風味壺蒸し ・青海苔豆腐・生姜・旨出汁
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	寒鯛照焼・まりも小芋・酢蓮根・小海老唐揚げ
小鍋	味噌バター鍋・牡蠣・鯛・蕪・水菜・揚豆腐・牛蒡
揚物	海老芋米粉揚・青唐
御飯	牛しぐれご飯
留碗	麦味噌汁・豆腐・なめこ・若布・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

お造り御膳 2,500円

前菜	・茶ぶりなまこみぞれ和え・小葱 ☆ 瀬戸風味壺蒸し ・青海苔豆腐・生姜・旨出汁
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	味噌バター鍋・牡蠣・鯛・蕪・水菜・揚豆腐・牛蒡
揚物	海老芋米粉揚・青唐葱
御飯	牛しぐれご飯
留碗	麦味噌汁・豆腐・なめこ・若布・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	・茶ぶりなまこみぞれ和え・小葱 ☆ 瀬戸風味壺蒸し ・青海苔豆腐・生姜・旨出汁
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
肴	味噌バター鍋・牡蠣・鯛・蕪・水菜・揚豆腐・牛蒡
揚物	天婦羅盛り合せ
御飯	牛しぐれご飯
留碗	麦味噌汁・豆腐・なめこ・若布・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

2016年12月

師走の献立

秋 桜 (お昼のみ) 2,000円

前菜	・茶ぶりなまこみぞれ和え・小葱 ・青海苔豆腐・生姜・旨出汁 ・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	寒鯛照焼・まりも小芋・酢蓮根
小鍋	味噌バター鍋・牡蠣・鯛・蕪・水菜・揚豆腐・牛蒡
揚物	海老芋米粉揚・青唐
御飯	牛しぐれご飯
留碗	麦味噌汁・豆腐・なめこ・若布・小葱
香の物	三種盛
水物	ユース・アイス・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	茶ぶりなまこみぞれ和え・小葱
先付	青海苔豆腐・生姜・旨出汁
前菜	瀬戸風味壺蒸し・鯖押し寿司・拍子木蕪煎り雲丹まぶし まりも小芋・慈姑煎餅・小海老唐揚げ・酢蓮根
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・なめこ・若布・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	茶ぶりなまこみぞれ和え・小葱
先付	青海苔豆腐・生姜・旨出汁
前菜	瀬戸風味壺蒸し・鯖押し寿司・拍子木蕪煎り雲丹まぶし まりも小芋・慈姑煎餅・小海老唐揚げ・酢蓮根
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	石焼<活車海老・蛸>
肴	活車海老・寒鯛しゃぶしゃぶ・野菜一式・カボス
揚物	車海老オーロラグラタン・パン
酢物	活車海老・サーモン昆布締め ヨーグルトソース・野菜一式
御飯	にぎり三種
留碗	麦味噌汁・豆腐・なめこ・若布・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

朝顔 (お昼のみ) 1,500円

先付	茶ぶりなまこみぞれ和え・小葱
先付	青海苔豆腐・生姜・旨出汁
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	寒鯛照焼・瀬戸風味壺蒸し
小鍋	味噌バター鍋・牡蠣・鯛・蕪・水菜・揚豆腐・牛蒡
御飯	牛しぐれご飯
留碗	麦味噌汁・豆腐・なめこ・若布・小葱
香の物	三種盛
水物	ユース・アイス・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	茶ぶりなまこみぞれ和え・小葱
先付	青海苔豆腐・生姜・旨出汁
前菜	瀬戸風味壺蒸し・鯖押し寿司 拍子木蕪煎り雲丹まぶし・まりも小芋・慈姑煎餅
煮物	蓮根饅頭・山葵・銀鮓
肴	味噌バター鍋・牡蠣・鯛・蕪・水菜・揚豆腐・牛蒡
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	牛しぐれご飯
留碗	麦味噌汁・豆腐・なめこ・若布・小葱
香の物	三種盛

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 5,000円より

食前酒	カクテルサワー
先付	茶ぶりなまこみぞれ和え・小葱 ☆ 青海苔豆腐・生姜・旨出汁
前菜	瀬戸風味壺蒸し・鯖押し寿司 拍子木蕪煎り雲丹まぶし・まりも小芋・慈姑煎餅
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	茶ぶりなまこみぞれ和え・小葱 ☆ 青海苔豆腐・生姜・旨出汁
前菜	瀬戸風味壺蒸し・鯖押し寿司 拍子木蕪煎り雲丹まぶし・まりも小芋・慈姑煎餅
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	茶ぶりなまこみぞれ和え・小葱 ☆ 青海苔豆腐・生姜・旨出汁
前菜	瀬戸風味壺蒸し・鯖押し寿司 拍子木蕪煎り雲丹まぶし・まりも小芋・慈姑煎餅
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