

花木月 5,000円

- 食前酒 カクテルサワー
先付 鯨豆腐・旨出汁餡・山葵
先付 鱧煮凝り・枝豆・スイートコーン・小葱
前菜 冷製瀬戸風味壺蒸し・もち銀杏・秋刀魚押し寿司
焼栗・鶏肝松風・丸十レモン煮・う玉柿
造り 本日のおすすめ新鮮お造り・あしらいー式
煮物 銀杏饅頭・山葵・銀餡
焼物 キス温泉玉子包み焼・甘酢生姜
肴 パンスープ煮・枝豆
揚げ物 蟹クリームコロッケ・青唐・ソース餡
酢物 サーモンタルタル仕立・玉葱・アボガド・ちしゃ
ミニトマト・ヨーグルトドレッシング
御飯 じゃこご飯
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 鯨豆腐・旨出汁餡・山葵
先付 鱧煮凝り・枝豆・スイートコーン・小葱
前菜 冷製瀬戸風味壺蒸し・もち銀杏
鶏肝松風・丸十レモン煮・う玉柿
造り 本日のお刺身三種盛り・あしらいー式
煮物 銀杏饅頭・山葵・銀餡
焼物 キス温泉玉子包み焼・甘酢生姜
肴 パンスープ煮・枝豆
揚げ物 蟹クリームコロッケ・青唐・ソース餡
酢物 サーモンタルタル仕立・玉葱・アボガド・ちしゃ
ミニトマト・ヨーグルトドレッシング
御飯 じゃこご飯
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 ・鯨豆腐・旨出汁餡・山葵 ☆ ・冷製瀬戸風味壺蒸し
・鱧煮凝り・枝豆・スイートコーン・小葱
造り 本日の新鮮魚介類三種盛り・あしらいー式
煮物 銀杏饅頭・山葵・銀餡
焼物 秋刀魚友焼・鶏肝松風・丸十レモン煮・う玉柿
肴 パンスープ煮・枝豆
揚げ物 太海老・玉葱・三つ葉のかき揚げ・アルプスの岩塩
酢物 海鮮サラダ
御飯 じゃこご飯
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 ・鯨豆腐・旨出汁餡・山葵 ☆ ・冷製瀬戸風味壺蒸し
・鱧煮凝り・枝豆・スイートコーン・小葱
造り 本日のお刺身五種盛り・あしらいー式
煮物 銀杏饅頭・山葵・銀餡
肴 パンスープ煮・枝豆
揚げ物 太海老・玉葱・三つ葉のかき揚げ・アルプスの岩塩
御飯 じゃこご飯
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 ・鯨豆腐・旨出汁餡・山葵 ☆ ・冷製瀬戸風味壺蒸し
・鱧煮凝り・枝豆・スイートコーン・小葱
造り 本日のお刺身二種盛り・あしらいー式
煮物 銀杏饅頭・山葵・銀餡
肴 パンスープ煮・枝豆
揚げ物 天婦羅盛り合せ
御飯 じゃこご飯
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

2017年9月

長月の献立

秋 桜 (お昼のみ) 2,000円

- 前菜 ・鯨豆腐・旨出汁餡・山葵
・鱧煮凝り・枝豆・スイートコーン・小葱
・冷製瀬戸風味壺蒸し
造り 本日のお刺身三種盛り・あしらいー式
煮物 銀杏饅頭・山葵・銀餡
焼物 秋刀魚友焼・鶏肝松風・丸十レモン煮
肴 パンスープ煮・枝豆
揚げ物 太海老・玉葱・三つ葉のかき揚げ・アルプスの岩塩
留碗 じゃこご飯
御飯 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 鯨豆腐・旨出汁餡・山葵
先付 鱧煮凝り・枝豆・スイートコーン・小葱
前菜 冷製瀬戸風味壺蒸し・もち銀杏・秋刀魚押し寿司
焼栗・鶏肝松風・丸十レモン煮・う玉柿
造り 活車海老おどり・あしらいー式
煮物 銀杏饅頭・山葵・銀餡
焼物 活車海老塩焼・レモン
肴 活車海老フライ・ヨーグルトマヨネーズ
揚げ物 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 かり
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 鯨豆腐・旨出汁餡・山葵
先付 鱧煮凝り・枝豆・スイートコーン・小葱
前菜 冷製瀬戸風味壺蒸し・もち銀杏・秋刀魚押し寿司
焼栗・鶏肝松風・丸十レモン煮・う玉柿
造り 本日の特選お造り・あしらいー式
煮物 銀杏饅頭・山葵・銀餡
焼物 活車海老塩焼・レモン・キス温泉玉子包み焼・甘酢生姜
肴 パンスープ煮・枝豆
揚げ物 活車海老フライ
蟹クリームコロッケ・青唐・ソース餡
酢物 活車海老湯引き・サーモンタルタル仕立・玉葱・アボガド
ちしゃ・ミニトマト・ヨーグルトドレッシング
にぎり三種
留碗 にゅうめん・玉子豆腐・葱・柚子
香の物 かり
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 鯨豆腐・旨出汁餡・山葵
先付 鱧煮凝り・枝豆・スイートコーン・小葱
造り 本日のお刺身二種盛り・あしらいー式
煮物 銀杏饅頭・山葵・銀餡
焼物 秋刀魚友焼・冷製瀬戸風味壺蒸し
肴 パンスープ煮・枝豆
御飯 じゃこご飯
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

☆ ↓ ↓ 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 鯨豆腐・旨出汁餡・山葵
先付 鱧煮凝り・枝豆・スイートコーン・小葱
前菜 冷製瀬戸風味壺蒸し・もち銀杏
鶏肝松風・丸十レモン煮・う玉柿
煮物 銀杏饅頭・山葵・銀餡
肴 パンスープ煮・枝豆
焼物 和牛サーロインステーキ・あしらいー式
酢物 生野菜サラダ
御飯 じゃこご飯
留碗 にゅうめん・玉子豆腐・葱・柚子
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 6,000円より

- 食前酒 カクテルサワー
先付 鯨豆腐・旨出汁餡・山葵
先付 鱧煮凝り・枝豆・スイートコーン・小葱
前菜 冷製瀬戸風味壺蒸し・もち銀杏・鶏肝松風・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 鯨豆腐・旨出汁餡・山葵
先付 鱧煮凝り・枝豆・スイートコーン・小葱
前菜 冷製瀬戸風味壺蒸し・もち銀杏・鶏肝松風・丸十レモン煮・う玉柿
造り 本日のお刺身二種盛り・あしらいー式
焼物 銀杏饅頭・山葵・銀餡
揚げ物 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 鯨豆腐・旨出汁餡・山葵
先付 鱧煮凝り・枝豆・スイートコーン・小葱
前菜 冷製瀬戸風味壺蒸し・もち銀杏・鶏肝松風・丸十レモン煮・う玉柿
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