

花木目 5,000円

- 食前酒 カクテルサワー
先付 くらげ胡瓜と菊花・胡麻酢和え
先付 鯨豆腐・山葵・旨出汁
前菜 瀬戸風味壺蒸し・もち銀杏・秋刀魚小袖寿司
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・あしらいー式
煮物 銀杏饅頭・山葵・銀餡
焼物 リプロースステーキ・マスタード
肴 パンスープ煮・枝豆・車海老旨煮
揚物 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・フルーツマト
御飯 じゃこ御飯
留碗 にゅうめん・焼目鱧しんじょう・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

海老御膳 8,000円

- 食前酒 カクテルサワー
先付 くらげ胡瓜と菊花・胡麻酢和え
先付 鯨豆腐・山葵・旨出汁
前菜 瀬戸風味壺蒸し・もち銀杏・秋刀魚小袖寿司
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
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・焼目鱧しんじょう・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

海老ミニ会席 5,000円

- 食前酒 カクテルサワー
先付 くらげ胡瓜と菊花・胡麻酢和え
先付 鯨豆腐・山葵・旨出汁
前菜 瀬戸風味壺蒸し・もち銀杏・う玉柿
鳥肝松風・丸十レモン煮
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 車海老塩焼・レモン
肴 パンスープ煮・枝豆
揚物 車海老フライ・青唐・レモン・タルタルソース
酢物 車海老のサラダ
御飯 じゃこ御飯
留碗 にゅうめん・焼目鱧しんじょう・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

※ 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 くらげ胡瓜と菊花・胡麻酢和え
先付 鯨豆腐・山葵・旨出汁
前菜 瀬戸風味壺蒸し・もち銀杏・う玉柿
鳥肝松風・丸十レモン煮
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 リプロースステーキ・マスタード
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
酢物 サーモンタルタル仕立・玉葱・アボガド・フルーツマト
御飯 じゃこ御飯
留碗 にゅうめん・焼目鱧しんじょう・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 ・くらげ胡瓜と菊花・胡麻酢和え
・鯨豆腐・山葵・旨出汁 ☆ ・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 銀杏饅頭・山葵・銀餡
焼物 秋刀魚友焼・鳥肝松風・丸十レモン煮・う玉柿
肴 パンスープ煮・枝豆
揚物 太海老しんじょう・枝豆・スイートコーン・玉葱・天婦羅
青唐・岩塩
酢物 海鮮サラダ
御飯 じゃこ御飯
留碗 にゅうめん・焼目鱧しんじょう・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 ・くらげ胡瓜と菊花・胡麻酢和え
・鯨豆腐・山葵・旨出汁 ☆ ・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 銀杏饅頭・山葵・銀餡
肴 パンスープ煮・枝豆
揚物 太海老しんじょう・枝豆・スイートコーン・玉葱・天婦羅
青唐・岩塩
御飯 じゃこ御飯
留碗 にゅうめん・焼目鱧しんじょう・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 ・くらげ胡瓜と菊花・胡麻酢和え
・鯨豆腐・山葵・旨出汁 ☆ ・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 銀杏饅頭・山葵・銀餡
肴 パンスープ煮・枝豆
揚物 天婦羅盛り合せ
御飯 じゃこ御飯
留碗 にゅうめん・焼目鱧しんじょう・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

2015年9月

長月の献立

秋 桜 (お昼のみ) 2,000円

- 前菜 ・くらげ胡瓜と菊花・胡麻酢和え
・鯨豆腐・山葵・旨出汁
・瀬戸風味壺蒸し
造り 本日のお刺身三種盛り・あしらいー式
煮物 銀杏饅頭・山葵・銀餡
焼物 秋刀魚友焼・鳥肝松風・丸十レモン煮
肴 パンスープ煮・枝豆
揚物 太海老しんじょう・枝豆・スイートコーン・玉葱・天婦羅
御飯 青唐・岩塩
留碗 じゃこ御飯
香の物 にゅうめん・焼目鱧しんじょう・葱・柚子
水物 三種盛

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 くらげ胡瓜と菊花・胡麻酢和え
先付 鯨豆腐・山葵・旨出汁
前菜 瀬戸風味壺蒸し・もち銀杏・秋刀魚小袖寿司・う玉柿
焼栗・鳥肝松風・丸十レモン煮
青唐・岩塩
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
揚物 活車海老天婦羅
酢物 活車海老湯引き
留碗 にゅうめん・焼目鱧しんじょう・葱・柚子
香の物 各種デザートの中からいずれか一品
デザート 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 くらげ胡瓜と菊花・胡麻酢和え
先付 鯨豆腐・山葵・旨出汁
前菜 瀬戸風味壺蒸し・もち銀杏・秋刀魚小袖寿司・う玉柿
焼栗・鳥肝松風・丸十レモン煮
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・リプロースステーキ・マスタード
肴 パンスープ煮・枝豆・車海老旨煮
揚物 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
御飯 サーモンタルタル仕立・玉葱・アボガド・フルーツマト
にぎり三種
留碗 にゅうめん・焼目鱧しんじょう・葱・柚子
香の物 各種デザートの中からいずれか一品
デザート 各種デザートの中からいずれか一品
水物 各種デザートの中からいずれか一品

朝 顔 (お昼のみ) 1,500円

- 先付 くらげ胡瓜と菊花・胡麻酢和え
先付 鯨豆腐・山葵・旨出汁
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・瀬戸風味壺蒸し
肴 パンスープ煮・枝豆
御飯 じゃこ御飯
留碗 にゅうめん・焼目鱧しんじょう・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

ご予約コース

★事前にお電話でご予約くださいませ★

☆☆こちらの予約コースも 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 くらげ胡瓜と菊花・胡麻酢和え
先付 鯨豆腐・山葵・旨出汁
前菜 瀬戸風味壺蒸し・もち銀杏・う玉柿
鳥肝松風・丸十レモン煮
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 じゃこ御飯
留碗 にゅうめん・焼目鱧しんじょう・葱・柚子
香の物 三種盛

お二人様より承ります

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 くらげ胡瓜と菊花・胡麻酢和え
先付 鯨豆腐・山葵・旨出汁
前菜 瀬戸風味壺蒸し・もち銀杏・う玉柿
鳥肝松風・丸十レモン煮
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 きしめん

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 くらげ胡瓜と菊花・胡麻酢和え
先付 鯨豆腐・山葵・旨出汁
前菜 瀬戸風味壺蒸し・もち銀杏・う玉柿
鳥肝松風・丸十レモン煮
造り 鱧焼霜造り・あしらいー式
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

お二人様より承ります