

花木目 5,000円

- 食前酒 カクテルサワー
先付 新筍と烏賊の木の芽和え
先付 人参ムースコンソメジュレ
前菜 瀬戸風味壺蒸し・しし烏賊旨煮
たららの芽みじん粉揚・わかさぎ南蛮漬
車海老押寿司・車海老味噌漬・きやらぶき
造り 本日のおすすめ新鮮お造り・あしらいー式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮓
焼物 サザエにんにくバター
合肴 白魚・笹牛蒡・白葱の卵とし・三つ葉
揚物 新筍海老しんじょうはさみ揚・秋穂トマト天婦羅
青唐・天出汁
酢物 秋穂のトマトと赤貝の黄味酢かけ
御飯 浅利御飯
留碗 清汁・ひし形しんじょう・若芽・三つ葉・桜人参・木の芽
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 新筍と烏賊の木の芽和え
先付 人参ムースコンソメジュレ
前菜 瀬戸風味壺蒸し・しし烏賊旨煮
たららの芽みじん粉揚・わかさぎ南蛮漬
車海老押寿司・車海老味噌漬・きやらぶき
造り 活車海老おどり・あしらいー式
煮物 蓬饅頭・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 浅利御飯
留碗 清汁・ひし形しんじょう・若芽・三つ葉・桜人参・木の芽
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 新筍と烏賊の木の芽和え
先付 人参ムースコンソメジュレ
前菜 瀬戸風味壺蒸し・しし烏賊旨煮
わかさぎ南蛮漬・車海老押寿司・きやらぶき
造り 活車海老おどり・あしらいー式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮓
焼物 車海老塩焼・レモン
合肴 蓬そば・肉・洗い葱
揚物 車海老フライ
酢物 車海老のサラダ
御飯 浅利御飯
留碗 清汁・ひし形しんじょう・若芽・三つ葉・桜人参・木の芽
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 新筍と烏賊の木の芽和え
先付 人参ムースコンソメジュレ
前菜 瀬戸風味壺蒸し・しし烏賊旨煮
わかさぎ南蛮漬・車海老押寿司・きやらぶき
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・銀鮓
焼物 サザエにんにくバター
合肴 蓬そば・肉・洗い葱
揚物 新筍海老しんじょうはさみ揚・秋穂トマト天婦羅
青唐・天出汁
酢物 秋穂のトマトと赤貝の黄味酢かけ
御飯 浅利御飯
留碗 清汁・ひし形しんじょう・若芽・三つ葉・桜人参・木の芽
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 ・新筍と烏賊の木の芽和え
・人参ムースコンソメジュレ ☆ ・瀬戸風味壺蒸し
造り 本日のお刺身魚介類三種盛り・あしらいー式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮓
焼物 桜鯛塩焼・公魚南蛮漬・たららの芽みじん粉揚・しし烏賊旨煮
合肴 蓬そば・肉・洗い葱
揚物 秋穂トマトの天婦羅・青唐・アルプスの岩塩
酢物 海鮮サラダ
御飯 浅利御飯
留碗 清汁・ひし形しんじょう・若芽・三つ葉・桜人参・木の芽
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

おきり御膳 2,500円

- 前菜 ・新筍と烏賊の木の芽和え
・人参ムースコンソメジュレ ☆ ・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・銀鮓
合肴 蓬そば・肉・洗い葱
揚物 秋穂トマトの天婦羅・青唐・アルプスの岩塩
御飯 浅利御飯
留碗 清汁・ひし形しんじょう・若芽・三つ葉・桜人参・木の芽
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 ・新筍と烏賊の木の芽和え
・人参ムースコンソメジュレ ☆ ・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・銀鮓
合肴 蓬そば・肉・洗い葱
揚物 天婦羅盛り合せ
御飯 浅利御飯
留碗 清汁・ひし形しんじょう・若芽・三つ葉・桜人参・木の芽
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3月

弥生の献立

秋桜(お昼のみ) 2,000円

- 前菜 ・新筍と烏賊の木の芽和え
・人参ムースコンソメジュレ
・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・銀鮓
焼物 桜鯛塩焼・公魚南蛮漬・たららの芽みじん粉揚
合肴 蓬そば・肉・洗い葱
揚物 秋穂トマトの天婦羅・青唐・アルプスの岩塩
御飯 浅利御飯
留碗 清汁・ひし形しんじょう・若芽・三つ葉・桜人参・木の芽
香の物 三種盛
水物 コーヒー又はソフトドリンク

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 新筍と烏賊の木の芽和え
先付 人参ムースコンソメジュレ
前菜 瀬戸風味壺蒸し・しし烏賊旨煮・たららの芽みじん粉揚
わかさぎ南蛮漬・車海老押寿司・車海老味噌漬・きやらぶき
造り 活車海老おどり・あしらいー式
煮物 蓬饅頭・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 清汁・ひし形しんじょう・若芽・三つ葉・桜人参・木の芽
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 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 新筍と烏賊の木の芽和え
先付 人参ムースコンソメジュレ
前菜 瀬戸風味壺蒸し・しし烏賊旨煮・たららの芽みじん粉揚
わかさぎ南蛮漬・車海老押寿司・車海老味噌漬・きやらぶき
造り 本日の特選お造り・あしらいー式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮓
焼物 活車海老塩焼・サザエにんにくバター
合肴 白魚・笹牛蒡・白葱の卵とし・三つ葉
揚物 活車海老天婦羅・新筍海老しんじょうはさみ揚
秋穂トマト天婦羅・青唐・天出汁
酢物 活車海老湯引き・秋穂のトマトと赤貝の黄味酢かけ
御飯 にぎり三種
留碗 清汁・ひし形しんじょう・若芽・三つ葉・桜人参・木の芽
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 コーヒー又はソフトドリンク

朝顔(お昼のみ) 1,500円

- 先付 新筍と烏賊の木の芽和え
先付 人参ムースコンソメジュレ
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・銀鮓
焼物 桜鯛塩焼・瀬戸風味壺蒸し
合肴 蓬そば・肉・洗い葱
御飯 浅利御飯
留碗 清汁・ひし形しんじょう・若芽・三つ葉・桜人参・木の芽
香の物 三種盛
水物 コーヒー又はソフトドリンク

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 新筍と烏賊の木の芽和え
先付 人参ムースコンソメジュレ
前菜 瀬戸風味壺蒸し・しし烏賊旨煮
わかさぎ南蛮漬・車海老押寿司・きやらぶき
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮓
合肴 蓬そば・肉・洗い葱
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 浅利御飯
留碗 清汁・ひし形しんじょう・若芽・三つ葉・桜人参・木の芽
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 ★事前にお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 新筍と烏賊の木の芽和え
先付 人参ムースコンソメジュレ
前菜 瀬戸風味壺蒸し・しし烏賊旨煮
わかさぎ南蛮漬・車海老押寿司・きやらぶき
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
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

海隊コース 10,000円より

- 食前酒 カクテルサワー
先付 新筍と烏賊の木の芽和え
先付 人参ムースコンソメジュレ
前菜 瀬戸風味壺蒸し・しし烏賊旨煮
わかさぎ南蛮漬・車海老押寿司・きやらぶき
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
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
お席です