

花木目 5,000円

- 食前酒 カクテルサワー
先付 胡桃豆腐・菊花館・山葵
先付 丸十・銀杏・木の子・白和え・くこの実
前菜 瀬戸風味壺蒸し・車海老押し寿司・鯛皮煮凝り
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・銀鮓
焼物 銀鱈味噌袖庵焼
合肴 渡り蟹・きのこ・玉葱・オーロラグラタン
揚物 太刀魚チーズはざみクラッカー揚げ
酢物 青唐・ヨーグルトマヨネーズ
御飯 金目鯛昆布じめ・カルパッチョ
留碗 しめじ御飯
留碗 鯛潮汁・柚子
留碗 三種盛
留碗 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 胡桃豆腐・菊花館・山葵
先付 丸十・銀杏・木の子・白和え・くこの実
前菜 瀬戸風味壺蒸し・車海老押し寿司・鯛皮煮凝り
造り 活車海老おどり・あしらいー式
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 しめじ御飯
留碗 鯛潮汁・柚子
留碗 三種盛
留碗 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 胡桃豆腐・菊花館・山葵
先付 丸十・銀杏・木の子・白和え・くこの実
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鯛皮煮凝り
造り 活車海老おどり・あしらいー式
煮物 銀杏饅頭・山葵・銀鮓
焼物 車海老塩焼・レモン
合肴 ところ茶蕎麦
揚物 錦糸玉子・きざみ海苔・小葱・紅葉おろし
酢物 車海老フライ
御飯 車海老のサラダ
留碗 しめじ御飯
留碗 鯛潮汁・柚子
留碗 三種盛
留碗 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 胡桃豆腐・菊花館・山葵
先付 丸十・銀杏・木の子・白和え・くこの実
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鯛皮煮凝り
造り オイルサーディン・みたらし小芋・丸十煎餅
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・銀鮓
焼物 銀鱈味噌袖庵焼
合肴 ところ茶蕎麦
揚物 錦糸玉子・きざみ海苔・小葱・紅葉おろし
酢物 太刀魚チーズはざみクラッカー揚げ
御飯 青唐・ヨーグルトマヨネーズ
留碗 金目鯛昆布じめ・カルパッチョ
留碗 しめじ御飯
留碗 鯛潮汁・柚子
留碗 三種盛
留碗 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 ・胡桃豆腐・菊花館・山葵 ☆・瀬戸風味壺蒸し
造り ・丸十・銀杏・木の子・白和え・くこの実
煮物 本日のお刺身魚介類三種盛り・あしらいー式
焼物 銀杏饅頭・山葵・銀鮓
合肴 銀鱈味噌袖庵焼・みたらし小芋・丸十煎餅・オイルサーディン
揚物 とろろ茶蕎麦・錦糸玉子・きざみ海苔・小葱・紅葉おろし
酢物 渡り蟹クリームコロッケ・ソース餡
御飯 海鮮サラダ
留碗 しめじ御飯
留碗 鯛潮汁・柚子
留碗 三種盛
留碗 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 ・胡桃豆腐・菊花館・山葵 ☆・瀬戸風味壺蒸し
造り ・丸十・銀杏・木の子・白和え・くこの実
煮物 本日のお刺身五種盛り・あしらいー式
焼物 銀杏饅頭・山葵・銀鮓
合肴 とろろ茶蕎麦
揚物 錦糸玉子・きざみ海苔・小葱・紅葉おろし
酢物 渡り蟹クリームコロッケ・ソース餡
御飯 しめじ御飯
留碗 鯛潮汁・柚子
留碗 三種盛
留碗 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 ・胡桃豆腐・菊花館・山葵 ☆・瀬戸風味壺蒸し
造り ・丸十・銀杏・木の子・白和え・くこの実
煮物 本日のお刺身二種盛り・あしらいー式
焼物 銀杏饅頭・山葵・銀鮓
合肴 とろろ茶蕎麦
揚物 錦糸玉子・きざみ海苔・小葱・紅葉おろし
酢物 天婦羅盛り合せ
御飯 しめじ御飯
留碗 鯛潮汁・柚子
留碗 三種盛
留碗 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10月

神無月の献立

※ 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 胡桃豆腐・菊花館・山葵
先付 丸十・銀杏・木の子・白和え・くこの実
前菜 瀬戸風味壺蒸し・車海老押し寿司・鯛皮煮凝り
造り オイルサーディン・みたらし小芋・ひすい・銀杏・丸十煎餅
煮物 活車海老おどり・あしらいー式
焼物 銀杏饅頭・山葵・銀鮓
合肴 活車海老塩焼・レモン
揚物 活車海老天婦羅
酢物 活車海老湯引き
留碗 活車海老にぎり
留碗 鯛潮汁・柚子
留碗 がり
留碗 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

夕凧御膳 8,000円

- 食前酒 カクテルサワー
先付 胡桃豆腐・菊花館・山葵
先付 丸十・銀杏・木の子・白和え・くこの実
前菜 瀬戸風味壺蒸し・車海老押し寿司・鯛皮煮凝り
造り オイルサーディン・みたらし小芋・ひすい・銀杏・丸十煎餅
煮物 本日の特選お造り・あしらいー式
焼物 銀杏饅頭・山葵・銀鮓
合肴 活車海老塩焼
揚物 銀鱈味噌袖庵焼
酢物 渡り蟹・きのこ・玉葱・オーロラグラタン
留碗 活車海老フライ・太刀魚チーズはざみクラッカー揚げ
御飯 青唐・ヨーグルトマヨネーズ
留碗 活車海老湯引き・金目鯛昆布じめ・カルパッチョ
留碗 にぎり三種盛
留碗 鯛潮汁・柚子
留碗 がり
留碗 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

秋 栞 (お昼のみ) 2,000円

- 前菜 ・胡桃豆腐・菊花館・山葵
・丸十・銀杏・木の子・白和え・くこの実
・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・銀鮓
焼物 銀鱈味噌袖庵焼・みたらし小芋・丸十煎餅
合肴 とろろ茶蕎麦
揚物 錦糸玉子・きざみ海苔・小葱・紅葉おろし
御飯 渡り蟹クリームコロッケ・ソース餡
留碗 しめじ御飯
留碗 鯛潮汁・柚子
留碗 三種盛
留碗 コーヒー・アイスコーヒー・紅茶・ソフトドリンク
留碗 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 胡桃豆腐・菊花館・山葵
先付 丸十・銀杏・木の子・白和え・くこの実
前菜 瀬戸風味壺蒸し・車海老押し寿司・鯛皮煮凝り
造り オイルサーディン・みたらし小芋・ひすい・銀杏・丸十煎餅
煮物 活車海老おどり・あしらいー式
焼物 銀杏饅頭・山葵・銀鮓
合肴 活車海老塩焼・レモン
揚物 活車海老天婦羅
酢物 活車海老湯引き
留碗 活車海老にぎり
留碗 鯛潮汁・柚子
留碗 がり
留碗 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

夕凧御膳 8,000円

- 食前酒 カクテルサワー
先付 胡桃豆腐・菊花館・山葵
先付 丸十・銀杏・木の子・白和え・くこの実
前菜 瀬戸風味壺蒸し・車海老押し寿司・鯛皮煮凝り
造り オイルサーディン・みたらし小芋・ひすい・銀杏・丸十煎餅
煮物 本日の特選お造り・あしらいー式
焼物 銀杏饅頭・山葵・銀鮓
合肴 活車海老塩焼
揚物 銀鱈味噌袖庵焼
酢物 渡り蟹・きのこ・玉葱・オーロラグラタン
留碗 活車海老フライ・太刀魚チーズはざみクラッカー揚げ
御飯 青唐・ヨーグルトマヨネーズ
留碗 活車海老湯引き・金目鯛昆布じめ・カルパッチョ
留碗 にぎり三種盛
留碗 鯛潮汁・柚子
留碗 がり
留碗 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 丸十・銀杏・木の子・白和え・くこの実
先付 本日のお刺身二種盛り・あしらいー式
造り 銀杏饅頭・山葵・銀鮓
煮物 銀鱈味噌袖庵焼・瀬戸風味壺蒸し
焼物 とろろ茶蕎麦
合肴 錦糸玉子・きざみ海苔・小葱・紅葉おろし
御飯 しめじ御飯
留碗 鯛潮汁・柚子
留碗 三種盛
留碗 コーヒー・アイスコーヒー・紅茶・ソフトドリンク
留碗 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 胡桃豆腐・菊花館・山葵
先付 丸十・銀杏・木の子・白和え・くこの実
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鯛皮煮凝り
造り オイルサーディン・みたらし小芋・丸十煎餅
煮物 銀杏饅頭・山葵・銀鮓
合肴 とろろ蕎麦・太海老・錦糸玉子・刻み海苔・小葱・紅葉おろし
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 しめじ御飯
留碗 鯛潮汁・柚子
留碗 三種盛
留碗 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 6,000円より

- 食前酒 カクテルサワー
先付 胡桃豆腐・菊花館・山葵
先付 丸十・銀杏・木の子・白和え・くこの実
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鯛皮煮凝り・オイルサーディン・みたらし小芋・丸十煎餅
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 胡桃豆腐・菊花館・山葵
先付 丸十・銀杏・木の子・白和え・くこの実
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鯛皮煮凝り・オイルサーディン・みたらし小芋・丸十煎餅
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
留碗 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 胡桃豆腐・菊花館・山葵
先付 丸十・銀杏・木の子・白和え・くこの実
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鯛皮煮凝り・オイルサーディン・みたらし小芋・丸十煎餅
造り 河豚刺し・あしらいー式
鍋物 河豚ちり
御飯 雑炊
留碗 三種盛

お二人様より承ります