

花木月 5,000円

- 食前酒 カクテルサワー
先付 新もずく酢・木の芽・もぐさ生姜
先付 温泉玉子・アスパラソース・秋穂トマト
前菜 瀬戸風味壺蒸し・きやらぶき・ごり揚げ煮
丸十レモン煮・みたらし小芋
鯛皮煮凝り・ふくさ玉子
造り 本日のおすすめ新鮮お造り・あしらいー式
煮物 空豆饅頭・山葵・銀鮓
焼物 米茄子田楽・和牛ステーキ・甘酢生姜
肴 車海老・新じゃがの
秋穂トマトソースグラタン・チーズ
揚物 キスと地蛸の天婦羅・天出汁
酢物 あぶり烏賊・酢味噌
御飯 じゃこご飯
留碗 赤出汁・なめこ・えのき・豆腐・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 新もずく酢・木の芽・もぐさ生姜
先付 温泉玉子・アスパラソース・秋穂トマト
前菜 瀬戸風味壺蒸し・きやらぶき・ごり揚げ煮
丸十レモン煮・みたらし小芋
鯛皮煮凝り・ふくさ玉子
造り 活車海老おどり・あしらいー式
煮物 空豆饅頭・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 じゃこご飯
留碗 赤出汁・なめこ・えのき・豆腐・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 新もずく酢・木の芽・もぐさ生姜
先付 温泉玉子・アスパラソース・秋穂トマト
前菜 瀬戸風味壺蒸し・きやらぶき・ごり揚げ煮
丸十レモン煮・ふくさ玉子
造り 活車海老おどり・あしらいー式
煮物 空豆饅頭・山葵・銀鮓
焼物 車海老塩焼・レモン
肴 新じゃがと秋穂トマトソースグラタン・チーズ
揚物 車海老フライ
酢物 車海老のサラダ
御飯 じゃこご飯
留碗 赤出汁・なめこ・えのき・豆腐・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

芙蓉 3,500円

- 食前酒 カクテルサワー
先付 新もずく酢・木の芽・もぐさ生姜
先付 温泉玉子・アスパラソース・秋穂トマト
前菜 瀬戸風味壺蒸し・きやらぶき・ごり揚げ煮
丸十レモン煮・ふくさ玉子
造り 本日のお刺身三種盛り・あしらいー式
煮物 空豆饅頭・山葵・銀鮓
焼物 米茄子田楽・和牛ステーキ・甘酢生姜
肴 新じゃがと秋穂トマトソースグラタン・チーズ
揚物 キスと地蛸の天婦羅・天出汁
酢物 あぶり烏賊・酢味噌
御飯 じゃこご飯
留碗 赤出汁・なめこ・えのき・豆腐・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 ・新もずく酢・木の芽・もぐさ生姜
・温泉玉子・アスパラソース・秋穂トマト
・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 空豆饅頭・山葵・銀鮓
焼物 米茄子田楽・丸十レモン煮・きやらぶき・ごり揚げ煮
肴 新じゃがと秋穂トマトソースグラタン・チーズ
揚物 地蛸の天婦羅・青唐・レモン・抹茶塩
酢物 海鮮サラダ
御飯 じゃこご飯
留碗 赤出汁・なめこ・えのき・豆腐・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 ・新もずく酢・木の芽・もぐさ生姜
・温泉玉子・アスパラソース・秋穂トマト
・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 空豆饅頭・山葵・銀鮓
肴 新じゃがと秋穂トマトソースグラタン・チーズ
揚物 地蛸の天婦羅・青唐・レモン・抹茶塩
御飯 じゃこご飯
留碗 赤出汁・なめこ・えのき・豆腐・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 ・新もずく酢・木の芽・もぐさ生姜
・温泉玉子・アスパラソース・秋穂トマト
造り ・瀬戸風味壺蒸し
煮物 本日のお刺身二種盛り・あしらいー式
肴 空豆饅頭・山葵・銀鮓
揚物 新じゃがと秋穂トマトソースグラタン・チーズ
御飯 天婦羅盛り合せ
留碗 じゃこご飯
香の物 赤出汁・なめこ・えのき・豆腐・若布・小葱
デザート 三種盛
水物 各種デザートの中からいずれか一品
コーヒー又はソフトドリンク

2017年5月

皇月の献立

食前酒 先付 先付 前菜 造り 煮物 焼物 肴 揚物 酢物 御飯 留碗 香の物 デザート 水物

夕風御膳 8,000円

- 食前酒 カクテルサワー
先付 新もずく酢・木の芽・もぐさ生姜
先付 温泉玉子・アスパラソース・秋穂トマト
前菜 瀬戸風味壺蒸し・きやらぶき・ごり揚げ煮・丸十レモン煮
みたらし小芋・鯛皮煮凝り・ふくさ玉子
造り 本日の特選お造り・あしらいー式
煮物 空豆饅頭・山葵・銀鮓
焼物 活車海老塩焼・米茄子田楽・和牛ステーキ・甘酢生姜
肴 車海老・新じゃがの秋穂トマトソースグラタン・チーズ
揚物 活車海老・キスと地蛸の天婦羅・天出汁
酢物 活車海老湯引き・あぶり烏賊・酢味噌
御飯 にぎり三種
留碗 赤出汁・なめこ・えのき・豆腐・若布・小葱
香の物 天婦羅盛り合せ
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

秋 桜 (お昼のみ) 2,000円

- 前菜 ・新もずく酢・木の芽・もぐさ生姜
・温泉玉子・アスパラソース・秋穂トマト
・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 空豆饅頭・山葵・銀鮓
焼物 米茄子田楽・丸十レモン煮・きやらぶき
肴 新じゃがと秋穂トマトソースグラタン・チーズ
揚物 地蛸の天婦羅・青唐・レモン・抹茶塩
御飯 じゃこご飯
留碗 赤出汁・なめこ・えのき・豆腐・若布・小葱
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 新もずく酢・木の芽・もぐさ生姜
先付 温泉玉子・アスパラソース・秋穂トマト
前菜 瀬戸風味壺蒸し・きやらぶき・ごり揚げ煮・丸十レモン煮
みたらし小芋・鯛皮煮凝り・ふくさ玉子
活車海老おどり・あしらいー式
造り 空豆饅頭・山葵・銀鮓
煮物 活車海老塩焼・レモン
焼物 活車海老フライ
肴 活車海老天婦羅
揚物 活車海老湯引き
酢物 活車海老にぎり
御飯 赤出汁・なめこ・えのき・豆腐・若布・小葱
留碗 かり
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

朝 顔 (お昼のみ) 1,500円

- 先付 新もずく酢・木の芽・もぐさ生姜
先付 温泉玉子・アスパラソース・秋穂トマト
造り 本日のお刺身二種盛り・あしらいー式
煮物 空豆饅頭・山葵・銀鮓
焼物 米茄子田楽・瀬戸風味壺蒸し
肴 新じゃがと秋穂トマトソースグラタン・チーズ
御飯 じゃこご飯
留碗 赤出汁・なめこ・えのき・豆腐・若布・小葱
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 新もずく酢・木の芽・もぐさ生姜
先付 温泉玉子・アスパラソース・秋穂トマト
前菜 瀬戸風味壺蒸し・きやらぶき・ごり揚げ煮
丸十レモン煮・ふくさ玉子
煮物 空豆饅頭・山葵・銀鮓
肴 新じゃがと秋穂トマトソースグラタン・チーズ
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 赤出汁・なめこ・えのき・豆腐・若布・小葱
香の物 三種盛

お二人様より
承れます

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 5,000円より

- 食前酒 カクテルサワー
先付 新もずく酢・木の芽・もぐさ生姜
先付 温泉玉子・アスパラソース・秋穂トマト
前菜 瀬戸風味壺蒸し・きやらぶき・ごり揚げ煮
丸十レモン煮・ふくさ玉子
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