

花木月 5,000円

- 食前酒 カクテルサワー
先付 新もぐく酢・木の芽・もぐさ生姜
先付 温泉玉子・アスパラソース・秋穂のフルーツマト
前菜 瀬戸風味壺蒸し・蕨信田巻・魚の南蛮漬
こり揚げ煮・丸十レモン煮・みたらし小芋
鯛の煮凝り
造り 本日のおすすめ新鮮お造り・あしらいー式
煮物 空豆饅頭・山葵・銀鮓
焼物 米茄子田菜と牛バラステーキ
合肴 秋穂塩トマトソースの焼バスタと車海老
揚物 キスの梅の香り揚げ
酢物 秋穂のフルーツマトと新玉葱・穴子のミルフィーユ
木の芽ドレッシング
御飯 じゃこご飯
留碗 鯛の赤出汁・若布・洗い葱
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 新もぐく酢・木の芽・もぐさ生姜
先付 温泉玉子・アスパラソース・秋穂のフルーツマト
前菜 瀬戸風味壺蒸し・魚の南蛮漬・こり揚げ煮
丸十レモン煮・みたらし小芋
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 米茄子田菜と牛バラステーキ
合肴 秋穂塩トマトソースの焼バスタと車海老
揚物 キスの梅の香り揚げ
酢物 秋穂のフルーツマトと新玉葱・穴子のミルフィーユ
木の芽ドレッシング
御飯 じゃこご飯
留碗 鯛の赤出汁・若布・洗い葱
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 ・新もぐく酢・木の芽・もぐさ生姜
・温泉玉子・アスパラソース・秋穂のフルーツマト
・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 米茄子田菜・丸十レモン煮・みたらし小芋・魚の南蛮漬
合肴 秋穂塩トマトの焼バスタ
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 鯛の赤出汁・若布・洗い葱
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 ・新もぐく酢・木の芽・もぐさ生姜 ☆ ・瀬戸風味壺蒸し
・温泉玉子・アスパラソース・秋穂のフルーツマト
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
合肴 秋穂塩トマトの焼バスタ
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 鯛の赤出汁・若布・洗い葱
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 ・新もぐく酢・木の芽・もぐさ生姜 ☆ ・瀬戸風味壺蒸し
・温泉玉子・アスパラソース・秋穂のフルーツマト
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
合肴 秋穂塩トマトの焼バスタ
揚物 天婦羅盛り合せ
御飯 じゃこご飯
留碗 鯛の赤出汁・若布・洗い葱
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

2016年5月

皇月の献立

秋 桜 (お昼のみ) 2,000円

- 前菜 ・新もぐく酢・木の芽・もぐさ生姜
・温泉玉子・アスパラソース・秋穂のフルーツマト
・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 米茄子田菜・丸十レモン煮・みたらし小芋
合肴 秋穂塩トマトの焼バスタ
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 鯛の赤出汁・若布・洗い葱
香の物 三種盛
水物 コーヒー又はソフトドリンク 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 新もぐく酢・木の芽・もぐさ生姜
先付 温泉玉子・アスパラソース・秋穂のフルーツマト
前菜 瀬戸風味壺蒸し・蕨信田巻・魚の南蛮漬・こり揚げ煮
丸十レモン煮・みたらし小芋・鯛の煮凝り
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
合肴 活車海老フライ
揚物 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 鯛の赤出汁・若布・洗い葱
香の物 がり
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 新もぐく酢・木の芽・もぐさ生姜
先付 温泉玉子・アスパラソース・秋穂のフルーツマト
前菜 瀬戸風味壺蒸し・蕨信田巻・魚の南蛮漬・こり揚げ煮
丸十レモン煮・みたらし小芋・鯛の煮凝り
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・米茄子田菜と牛バラステーキ
合肴 秋穂塩トマトソースの焼バスタと車海老
揚物 活車海老天婦羅・キスの梅の香り揚げ
酢物 活車海老湯引き・秋穂のフルーツマトと新玉葱
穴子のミルフィーユ・木の芽ドレッシング
御飯 にぎり三種
留碗 鯛の赤出汁・若布・洗い葱
香の物 がり
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 新もぐく酢・木の芽・もぐさ生姜
先付 温泉玉子・アスパラソース・秋穂のフルーツマト
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 米茄子田菜・瀬戸風味壺蒸し
合肴 秋穂塩トマトの焼バスタ
御飯 じゃこご飯
留碗 鯛の赤出汁・若布・洗い葱
香の物 三種盛
水物 コーヒー又はソフトドリンク のうちいずれか一品

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 新もぐく酢・木の芽・もぐさ生姜
先付 温泉玉子・アスパラソース・秋穂のフルーツマト
前菜 瀬戸風味壺蒸し・魚の南蛮漬・こり揚げ煮
丸十レモン煮・みたらし小芋
煮物 空豆饅頭・山葵・銀鮓
合肴 秋穂トマトのオーロラグラタン
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 鯛の赤出汁・若布・洗い葱
香の物 甘酢生姜
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 新もぐく酢・木の芽・もぐさ生姜
先付 温泉玉子・アスパラソース・秋穂のフルーツマト
前菜 瀬戸風味壺蒸し・蕨信田巻・魚の南蛮漬
こり揚げ煮・丸十レモン煮・みたらし小芋
鯛の煮凝り
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
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 じゃこご飯
留碗 鯛の赤出汁・若布・洗い葱
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 新もぐく酢・木の芽・もぐさ生姜
先付 温泉玉子・アスパラソース・秋穂のフルーツマト
前菜 瀬戸風味壺蒸し・魚の南蛮漬・こり揚げ煮
丸十レモン煮・みたらし小芋
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
合肴 秋穂塩トマトソースの焼バスタと車海老
揚物 車海老天婦羅
酢物 車海老のサラダ
御飯 じゃこご飯
留碗 鯛の赤出汁・若布・洗い葱
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

お二人様より承ります 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 5,000円より

- 食前酒 カクテルサワー
先付 新もぐく酢・木の芽・もぐさ生姜
先付 温泉玉子・アスパラソース・秋穂のフルーツマト
前菜 瀬戸風味壺蒸し・魚の南蛮漬・こり揚げ煮
丸十レモン煮・みたらし小芋
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
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