

花木月 5,000円

- 食前酒 カクテルサワー
先付 青梅甘露煮・あられ
先付 水無月豆腐・旨出汁・山葵
前菜 冷製瀬戸風味壺蒸し・芋・蛸・南京・鶏コース煮
小海老唐揚・枝豆と鯛のゼリー寄せ
造り 本日のおすすめ新鮮お造り・あしらいー式
煮物 スイートコーン饅頭・山葵・銀鮎
焼物 すずき玉葱袖庵焼・甘酢生姜
合肴 冷やし素麺・秋穂トマト
揚物 車海老甘煮・小葱・もぐさ生姜
車海老と野菜フライ・レモン・ヨーグルトマヨネーズ
酢物 蛸湯洗い・秋穂フルーツトマト
野菜一式・梅肉ドレッシング
御飯 新生姜御飯
留碗 赤出汁・温泉玉子・白木耳・若芽・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 青梅甘露煮・あられ
先付 水無月豆腐・旨出汁・山葵
前菜 冷製瀬戸風味壺蒸し・芋・蛸・南京・鶏コース煮
小海老唐揚・枝豆と鯛のゼリー寄せ
造り 活車海老おどり・あしらいー式
煮物 スイートコーン饅頭・山葵・銀鮎
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 新生姜御飯
留碗 赤出汁・温泉玉子・白木耳・若芽・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 青梅甘露煮・あられ
先付 水無月豆腐・旨出汁・山葵
前菜 冷製瀬戸風味壺蒸し・芋・蛸・南京
枝豆と鯛のゼリー寄せ
造り 活車海老おどり・あしらいー式
煮物 スイートコーン饅頭・山葵・銀鮎
焼物 車海老塩焼・レモン
合肴 冷やし素麺・秋穂トマト・小葱・おろし生姜
揚物 車海老フライ
酢物 車海老のサラダ
御飯 新生姜御飯
留碗 赤出汁・温泉玉子・白木耳・若芽・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 青梅甘露煮・あられ
先付 水無月豆腐・旨出汁・山葵
前菜 冷製瀬戸風味壺蒸し・芋・蛸・南京
枝豆と鯛のゼリー寄せ
造り 本日のお刺身三種盛り・あしらいー式
煮物 スイートコーン饅頭・山葵・銀鮎
焼物 すずき玉葱袖庵焼・甘酢生姜
合肴 冷やし素麺・秋穂トマト・小葱・おろし生姜
揚物 車海老と野菜フライ・レモン・ヨーグルトマヨネーズ
酢物 蛸湯洗い・秋穂フルーツトマト・野菜一式・梅肉ドレッシング
御飯 新生姜御飯
留碗 赤出汁・温泉玉子・白木耳・若芽・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 ・青梅甘露煮・あられ
・水無月豆腐・旨出汁・山葵
・冷製瀬戸風味壺蒸し
造り 本日の新鮮魚介類三種盛り・あしらいー式
煮物 スイートコーン饅頭・山葵・銀鮎
焼物 すずき玉葱袖庵焼・蛸やわらか煮・鶏コース煮
合肴 枝豆と鯛のゼリー寄せ
揚物 冷やし素麺・秋穂トマト・小葱・おろし生姜
酢物 鱧梅の香揚げ・青唐
御飯 海鮮サラダ
留碗 新生姜御飯
香の物 赤出汁・温泉玉子・白木耳・若芽・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

おきり御膳 2,500円

- 前菜 ・青梅甘露煮・あられ ☆ ・冷製瀬戸風味壺蒸し
・水無月豆腐・旨出汁・山葵
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・銀鮎
合肴 秋穂トマトオーロラグラタン
揚物 地蛸天婦羅・青唐・レモン・抹茶塩
御飯 じゃこ御飯
留碗 赤出汁・なめこ・えのき・豆腐・若芽・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 ・青梅甘露煮・あられ ☆ ・冷製瀬戸風味壺蒸し
・水無月豆腐・旨出汁・山葵
造り 本日のお刺身二種盛り・あしらいー式
煮物 スイートコーン饅頭・山葵・銀鮎
合肴 冷やし素麺・秋穂トマト・小葱・おろし生姜
揚物 天婦羅盛り合せ
御飯 新生姜御飯
留碗 赤出汁・温泉玉子・白木耳・若芽・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

2018年6月

水無月の献立

- 食前酒 カクテルサワー
先付 青梅甘露煮・あられ
先付 水無月豆腐・旨出汁・山葵
前菜 冷製瀬戸風味壺蒸し・芋・蛸・南京・鶏コース煮
小海老唐揚・枝豆と鯛のゼリー寄せ
造り 活車海老おどり・あしらいー式
煮物 スイートコーン饅頭・山葵・銀鮎
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 赤出汁・温泉玉子・白木耳・若芽・小葱
香の物 かり
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 青梅甘露煮・あられ
先付 水無月豆腐・旨出汁・山葵
前菜 冷製瀬戸風味壺蒸し・芋・蛸・南京・鶏コース煮
小海老唐揚・枝豆と鯛のゼリー寄せ
造り 本日の特選お造り・あしらいー式
煮物 スイートコーン饅頭・山葵・銀鮎
焼物 活車海老塩焼・すずき玉葱袖庵焼・甘酢生姜
合肴 冷やし素麺・秋穂トマト・車海老甘煮・小葱・もぐさ生姜
揚物 活車海老フライ
野菜フライ・レモン・ヨーグルトマヨネーズ
酢物 活車海老湯引き
蛸湯洗い・秋穂フルーツトマト・野菜一式・梅肉ドレッシング
にぎり三種
留碗 赤出汁・温泉玉子・白木耳・若芽・小葱
香の物 かり
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

秋 桜 (お昼のみ) 2,000円

- 前菜 ・青梅甘露煮・あられ
・水無月豆腐・旨出汁・山葵
・冷製瀬戸風味壺蒸し
造り 本日のお刺身三種盛り・あしらいー式
煮物 スイートコーン饅頭・山葵・銀鮎
焼物 すずき玉葱袖庵焼・蛸やわらか煮・鶏コース煮
合肴 冷やし素麺・秋穂トマト・小葱・おろし生姜
揚物 鱧梅の香揚げ・青唐
御飯 新生姜御飯
留碗 赤出汁・温泉玉子・白木耳・若芽・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！

朝 顔 (お昼のみ) 1,500円

- 先付 青梅甘露煮・あられ
先付 水無月豆腐・旨出汁・山葵
造り 本日のお刺身二種盛り・あしらいー式
煮物 スイートコーン饅頭・山葵・銀鮎
焼物 すずき玉葱袖庵焼・冷製瀬戸風味壺蒸し
合肴 冷やし素麺・秋穂トマト・小葱・おろし生姜
御飯 新生姜御飯
留碗 赤出汁・温泉玉子・白木耳・若芽・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

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 青梅甘露煮・あられ
先付 水無月豆腐・旨出汁・山葵
前菜 冷製瀬戸風味壺蒸し・芋・蛸・南京
枝豆と鯛のゼリー寄せ
煮物 スイートコーン饅頭・山葵・銀鮎
合肴 冷やし素麺・秋穂トマト・小葱・おろし生姜
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 新生姜御飯
留碗 赤出汁・温泉玉子・白木耳・若芽・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

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 青梅甘露煮・あられ
先付 水無月豆腐・旨出汁・山葵
前菜 冷製瀬戸風味壺蒸し・芋・蛸・南京
枝豆と鯛のゼリー寄せ
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

鱧しゃぶコース 5,000円より

- 食前酒 カクテルサワー
先付 青梅甘露煮・あられ
先付 水無月豆腐・旨出汁・山葵
前菜 冷製瀬戸風味壺蒸し・芋・蛸・南京
枝豆と鯛のゼリー寄せ
造り 鱧焼霜造り・あしらいー式
鍋物 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
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
刺ります

お二人様より
刺ります