

花木月 5,000円

- 食前酒 カクテルサワー
先付 子持ち昆布と水菜の浸し・もみ海苔
先付 焼胡麻豆腐・旨出汁・山葵
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鶏コース煮・焼鯖押し寿司
造り 本日のおすすめ新鮮お造り・あしらい一式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮓
焼肴 石焼<サザエ>
揚物 すき焼き鍋・玉子
揚物 車海老と牡蠣のフライ・青唐・レモン・タルタルソース
酢物 魚介の昆布じめと野菜の生春巻・ピリ辛黄身酢
御飯 露ご飯
留 雪待蕪・玉子豆腐・大根・人参・三つ葉
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 子持ち昆布と水菜の浸し・もみ海苔
先付 焼胡麻豆腐・旨出汁・山葵
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鶏コース煮・焼鯖押し寿司
造り 活車海老おどり・あしらい一式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮓
焼肴 活車海老塩焼・レモン
揚物 活車海老フライ
酢物 活車海老天婦羅
御飯 露ご飯
留 雪待蕪・玉子豆腐・大根・人参・三つ葉
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 子持ち昆布と水菜の浸し・もみ海苔
先付 焼胡麻豆腐・旨出汁・山葵
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鶏コース煮・焼鯖押し寿司
造り 活車海老おどり・あしらい一式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮓
焼肴 車海老塩焼・レモン
揚物 肉うどん鍋
揚物 車海老フライ・青唐・レモン・タルタルソース
酢物 車海老のサラダ
御飯 露ご飯
留 雪待蕪・玉子豆腐・大根・人参・三つ葉
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

※ 開店当初より破格で提供して参りました海老ミニ会席が、車海老の値段が高騰により従来価格での提供が難しく 真に申し訳ありませんが、価格を変更させて頂きました。

芙蓉 3,500円

- 食前酒 カクテルサワー
先付 子持ち昆布と水菜の浸し・もみ海苔
先付 焼胡麻豆腐・旨出汁・山葵
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鶏コース煮・焼鯖押し寿司
造り 本日のお刺身三種盛り・あしらい一式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮓
焼肴 石焼<サザエ>
小鍋 肉うどん鍋
揚物 車海老と牡蠣のフライ・青唐・レモン・タルタルソース
酢物 魚介の昆布じめと野菜の生春巻・ピリ辛黄身酢
御飯 露ご飯
留 雪待蕪・玉子豆腐・大根・人参・三つ葉
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 ・子持ち昆布と水菜の浸し・もみ海苔
・焼胡麻豆腐・旨出汁・山葵
・瀬戸風味壺蒸し
造り 本日の新鮮魚介類三種盛り・あしらい一式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮓
小鍋 牡蠣田楽・落青煮・鶏コース煮・慈姑煎餅
揚物 肉うどん鍋
揚物 芝海老かき揚げ・ヨーロッパアルプスの岩塩・レモン
酢物 海鮮サラダ
御飯 露ご飯
留 雪待蕪・玉子豆腐・大根・人参・三つ葉
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 ・子持ち昆布と水菜の浸し・もみ海苔
・焼胡麻豆腐・旨出汁・山葵
・瀬戸風味壺蒸し
造り 本日のお刺身五種盛り・あしらい一式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮓
合肴 肉うどん鍋
揚物 芝海老かき揚げ・ヨーロッパアルプスの岩塩・レモン
御飯 露ご飯
留 雪待蕪・玉子豆腐・大根・人参・三つ葉
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 ・子持ち昆布と水菜の浸し・もみ海苔
・焼胡麻豆腐・旨出汁・山葵 ☆ 瀬戸風味壺蒸し
造り 本日のお刺身二種盛・あしらい一式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮓
合肴 肉うどん鍋
揚物 天婦羅盛り合せ
御飯 露ご飯
留 雪待蕪・玉子豆腐・大根・人参・三つ葉
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1月

睦月の献立

- 食前酒 カクテルサワー
先付 子持ち昆布と水菜の浸し・もみ海苔
先付 焼胡麻豆腐・旨出汁・山葵
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鶏コース煮・焼鯖押し寿司
造り 活車海老おどり・あしらい一式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮓
焼肴 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 露ご飯
留 雪待蕪・玉子豆腐・大根・人参・三つ葉
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

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
より車海老の量が変わります!! 一度お試しください！

- 食前酒 カクテルサワー
先付 子持ち昆布と水菜の浸し・もみ海苔
先付 焼胡麻豆腐・旨出汁・山葵
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鶏コース煮・焼鯖押し寿司
造り 活車海老おどり・あしらい一式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮓
焼肴 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 露ご飯
留 雪待蕪・玉子豆腐・大根・人参・三つ葉
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

夕風御膳 8,000円

- 食前酒 カクテルサワー
先付 子持ち昆布と水菜の浸し・もみ海苔
先付 焼胡麻豆腐・旨出汁・山葵
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鶏コース煮・焼鯖押し寿司
造り 本日の特選お造り(車海老2匹)・あしらい一式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮓
焼肴 石焼<活車海老・サザエ>
合肴 すき焼き鍋・玉子
揚物 車海老と牡蠣のフライ・青唐・レモン・タルタルソース
酢物 活車海老湯引き
魚介の昆布じめと野菜の生春巻・ピリ辛黄身酢
にぎり三種
留 雪待蕪・玉子豆腐・大根・人参・三つ葉
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

秋 桜 (お昼のみ) 2,000円

- 前菜 ・子持ち昆布と水菜の浸し・もみ海苔
・焼胡麻豆腐・旨出汁・山葵
・瀬戸風味壺蒸し
造り 本日のお刺身三種盛り・あしらい一式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮓
焼物 牡蠣田楽・落青煮・鶏コース煮
小鍋 肉うどん鍋
揚物 芝海老かき揚げ・ヨーロッパアルプスの岩塩・レモン
留 露ご飯
御飯 雪待蕪・玉子豆腐・大根・人参・三つ葉
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

朝 顔 (お昼のみ) 1,500円

- 先付 子持ち昆布と水菜の浸し・もみ海苔
先付 焼胡麻豆腐・旨出汁・山葵
造り 本日のお刺身二種盛り・あしらい一式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮓
焼物 牡蠣田楽・瀬戸風味壺蒸し
小鍋 肉うどん鍋
御飯 露ご飯
留 雪待蕪・玉子豆腐・大根・人参・三つ葉
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 子持ち昆布と水菜の浸し・もみ海苔
先付 焼胡麻豆腐・旨出汁・山葵
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鶏コース煮・焼鯖押し寿司
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮓
合肴 肉うどん鍋
焼物 和牛サーロインステーキ・あしらい一式
酢物 生野菜サラダ
御飯 露ご飯
留 雪待蕪・玉子豆腐・大根・人参・三つ葉
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 5,000円より

- 食前酒 カクテルサワー
先付 子持ち昆布と水菜の浸し・もみ海苔
先付 焼胡麻豆腐・旨出汁・山葵
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鶏コース煮・焼鯖押し寿司
造り 本日のお刺身二種盛り・あしらい一式
鍋物 特選和牛しゃぶしゃぶ
御飯 ぎしめん
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

河豚コース 5,000円より

- 食前酒 カクテルサワー
先付 子持ち昆布と水菜の浸し・もみ海苔
先付 焼胡麻豆腐・旨出汁・山葵
前菜 瀬戸風味壺蒸し・鶏コース煮・焼鯖押し寿司
造り 河豚刺し・あしらい一式
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

お二人様よりお食事