

花木目 5,000円

- 食前酒 カクテルサワー
先付 新筍と烏賊のきのこ和え
先付 人蔘ムースとコンソメジュレ
前菜 瀬戸風味壺蒸し・しし烏賊酢味噌
たららの芽みじん粉揚げ・公魚南蛮漬
車海老押し寿司・小海老唐揚げ・金柑
造り 本日のおすすめ新鮮お造り・あしらいー式
煮物 うぐいす饅頭・山葵・銀鮓
焼物 サザエにんにく風味
合肴 白魚と笹ノ莠・白葱の玉子とじ・三つ葉
揚物 新筍の海老しんじょうはさみ揚げ
秋穂トマトの天婦羅・青唐・天出汁
酢物 秋穂フルーツマトと赤貝・白ミルの黄身酢かけ
御飯 浅利御飯
留碗 清汁・ひし形しんじょう・若芽・三つ葉・桜人参
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 新筍と烏賊のきのこ和え
先付 人蔘ムースとコンソメジュレ
前菜 瀬戸風味壺蒸し・しし烏賊酢味噌
たららの芽みじん粉揚げ・公魚南蛮漬
車海老押し寿司・小海老唐揚げ・金柑
活車海老おどり・あしらいー式
造り うぐいす饅頭・山葵・銀鮓
煮物 活車海老塩焼・レモン
焼物 活車海老フライ
合肴 活車海老天婦羅
揚物 活車海老湯引き
酢物 活車海老湯引き
御飯 浅利御飯
留碗 清汁・ひし形しんじょう・若芽・三つ葉・桜人参
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 新筍と烏賊のきのこ和え
先付 人蔘ムースとコンソメジュレ
前菜 瀬戸風味壺蒸し・しし烏賊酢味噌・小海老唐揚げ
たららの芽みじん粉揚げ・公魚南蛮漬
活車海老おどり・あしらいー式
造り うぐいす饅頭・山葵・銀鮓
煮物 車海老塩焼・レモン
焼物 五割そば・洗い葱・油揚げ・寄せ玉子
合肴 車海老天婦羅
揚物 車海老のサラダ
酢物 車海老のサラダ
御飯 浅利御飯
留碗 清汁・ひし形しんじょう・若芽・三つ葉・桜人参
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 新筍と烏賊のきのこ和え
先付 人蔘ムースとコンソメジュレ
前菜 瀬戸風味壺蒸し・しし烏賊酢味噌
たららの芽みじん粉揚げ・公魚南蛮漬・小海老唐揚げ
造り 本日のお刺身三種盛り・あしらいー式
煮物 うぐいす饅頭・山葵・銀鮓
焼物 サザエにんにく風味
合肴 五割そば・洗い葱・油揚げ・寄せ玉子
揚物 新筍の海老しんじょうはさみ揚げ
秋穂トマトの天婦羅・青唐・天出汁
酢物 秋穂フルーツマトと赤貝・白ミルの黄身酢かけ
御飯 浅利御飯
留碗 清汁・ひし形しんじょう・若芽・三つ葉・桜人参
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 ・新筍と烏賊のきのこ和え ☆ ・瀬戸風味壺蒸し
・人蔘ムースとコンソメジュレ
造り 本日の新鮮魚介類三種盛り・あしらいー式
煮物 うぐいす饅頭・山葵・銀鮓
焼物 鮪味噌袖庵焼・たららの芽みじん粉揚げ・公魚南蛮漬
しし烏賊酢味噌
合肴 五割そば・洗い葱・油揚げ・寄せ玉子
揚物 秋穂トマト天婦羅・青唐・ヨーロッパアルプスの岩塩
酢物 海鮮サラダ
御飯 浅利御飯
留碗 清汁・ひし形しんじょう・若芽・三つ葉・桜人参
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 ・新筍と烏賊のきのこ和え ☆ ・瀬戸風味壺蒸し
・人蔘ムースとコンソメジュレ
造り 本日のお刺身五種盛り・あしらいー式
煮物 うぐいす饅頭・山葵・銀鮓
合肴 五割そば・洗い葱・油揚げ・寄せ玉子
揚物 秋穂トマト天婦羅・青唐・ヨーロッパアルプスの岩塩
御飯 浅利御飯
留碗 清汁・ひし形しんじょう・若芽・三つ葉・桜人参
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 ・新筍と烏賊のきのこ和え ☆ ・瀬戸風味壺蒸し
・人蔘ムースとコンソメジュレ
造り 本日のお刺身二種盛り・あしらいー式
煮物 うぐいす饅頭・山葵・銀鮓
合肴 五割そば・洗い葱・油揚げ・寄せ玉子
揚物 天婦羅盛り合せ
御飯 浅利御飯
留碗 清汁・ひし形しんじょう・若芽・三つ葉・桜人参
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3月

弥生の献立

- 食前酒 カクテルサワー
先付 新筍と烏賊のきのこ和え
先付 人蔘ムースとコンソメジュレ
前菜 瀬戸風味壺蒸し・しし烏賊酢味噌・たららの芽みじん粉揚げ
公魚南蛮漬・車海老押し寿司・小海老唐揚げ・金柑
活車海老おどり・あしらいー式
造り うぐいす饅頭・山葵・銀鮓
煮物 活車海老塩焼・レモン
焼物 活車海老フライ
合肴 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 清汁・ひし形しんじょう・若芽・三つ葉・桜人参
留碗 清汁・ひし形しんじょう・若芽・三つ葉・桜人参
香の物 各種デザートの中からいずれか一品
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 新筍と烏賊のきのこ和え
先付 人蔘ムースとコンソメジュレ
前菜 瀬戸風味壺蒸し・しし烏賊酢味噌・たららの芽みじん粉揚げ
公魚南蛮漬・車海老押し寿司・小海老唐揚げ・金柑
造り 本日の特選お造り・あしらいー式
煮物 うぐいす饅頭・山葵・銀鮓
焼物 活車海老塩焼・サザエにんにく風味
合肴 白魚と笹ノ莠・白葱の玉子とじ・三つ葉
揚物 活車海老天婦羅・新筍の海老しんじょうはさみ揚げ
秋穂トマトの天婦羅・青唐・天出汁
酢物 活車海老湯引き
御飯 秋穂フルーツマトと赤貝・白ミルの黄身酢かけ
留碗 にぎり三種
留碗 清汁・ひし形しんじょう・若芽・三つ葉・桜人参
香の物 清汁・ひし形しんじょう・若芽・三つ葉・桜人参
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 ・新筍と烏賊のきのこ和え
・人蔘ムースとコンソメジュレ
・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 うぐいす饅頭・山葵・銀鮓
焼物 鮪味噌袖庵焼・たららの芽みじん粉揚げ・公魚南蛮漬
合肴 五割そば・洗い葱・油揚げ・寄せ玉子
揚物 秋穂トマト天婦羅・青唐・ヨーロッパアルプスの岩塩
留碗 浅利御飯
御飯 清汁・ひし形しんじょう・若芽・三つ葉・桜人参
香の物 三種盛
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
より車海老の量が違います!! 一度お試しください!

朝 顔 (お昼のみ) 1,500円

- 先付 新筍と烏賊のきのこ和え
先付 人蔘ムースとコンソメジュレ
造り 本日のお刺身二種盛り・あしらいー式
煮物 うぐいす饅頭・山葵・銀鮓
焼物 鮪味噌袖庵焼・瀬戸風味壺蒸し
合肴 五割そば・洗い葱・油揚げ・寄せ玉子
御飯 浅利御飯
留碗 清汁・ひし形しんじょう・若芽・三つ葉・桜人参
香の物 三種盛
水物 コーヒー又はソフトドリンク

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 新筍と烏賊のきのこ和え
先付 人蔘ムースとコンソメジュレ
前菜 瀬戸風味壺蒸し・しし烏賊酢味噌
たららの芽みじん粉揚げ・公魚南蛮漬・小海老唐揚げ
煮物 うぐいす饅頭・山葵・銀鮓
合肴 五割そば・洗い葱・油揚げ・寄せ玉子
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 浅利御飯
留碗 清汁・ひし形しんじょう・若芽・三つ葉・桜人参
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

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 新筍と烏賊のきのこ和え
先付 人蔘ムースとコンソメジュレ
前菜 瀬戸風味壺蒸し・しし烏賊酢味噌
たららの芽みじん粉揚げ・公魚南蛮漬・小海老唐揚げ
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 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 7,500円より

- 食前酒 カクテルサワー
先付 新筍と烏賊のきのこ和え
先付 人蔘ムースとコンソメジュレ
前菜 瀬戸風味壺蒸し・しし烏賊酢味噌
たららの芽みじん粉揚げ・公魚南蛮漬・小海老唐揚げ
造り 河豚刺し・あしらいー式
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

お二人様よりお持ち