

## 花木月 5,000円

食前酒	カクテルサワー
先付	葉山葵と空豆の白和え
先付	ジーマーミー豆腐・くこの実・山葵・旨餡
前菜	瀬戸風味壺蒸し・鯛皮煮凝り・小海老唐揚 桜鯛押し寿司・蕨信田巻・白魚みじん粉揚 揚豆腐木の芽田楽
造り	本日のおすすめ新鮮お造り・あしらいー式
煮物	桜饅頭・山葵・銀餡
焼物	桜鯛若狭焼・甘酢生姜
肴	小海老と秋穂トマトのオーロラグラタン
揚物	穴子天婦羅・青唐・天出汁
酢物	平目の龍飛巻・野菜一式・秋穂のフルーツトマト
御飯	とり丸のうぐいす粥・クレソン・桜人参・あられ生姜
留碗	若筍汁・もずく・木の芽
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	葉山葵と空豆の白和え
先付	ジーマーミー豆腐・くこの実・山葵・旨餡
前菜	瀬戸風味壺蒸し・鯛皮煮凝り・小海老唐揚 桜鯛押し寿司・蕨信田巻・白魚みじん粉揚 揚豆腐木の芽田楽
造り	活車海老おどり・あしらいー式
煮物	桜饅頭・山葵・銀餡
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	とり丸のうぐいす粥・クレソン・桜人参・あられ生姜
留碗	若筍汁・もずく・木の芽
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	葉山葵と空豆の白和え
先付	ジーマーミー豆腐・くこの実・山葵・旨餡
前菜	瀬戸風味壺蒸し・鯛皮煮凝り 蕨信田巻・白魚みじん粉揚・揚豆腐木の芽田楽
造り	活車海老おどり・あしらいー式
煮物	桜饅頭・山葵・銀餡
焼物	車海老塩焼・レモン
肴	秋穂トマトのオーロラグラタン
揚物	車海老天婦羅
酢物	車海老のサラダ
御飯	とり丸のうぐいす粥・クレソン・桜人参・あられ生姜
留碗	若筍汁・もずく・木の芽
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	葉山葵と空豆の白和え
先付	ジーマーミー豆腐・くこの実・山葵・旨餡
前菜	瀬戸風味壺蒸し・鯛皮煮凝り 蕨信田巻・白魚みじん粉揚・揚豆腐木の芽田楽
造り	本日のお刺身三種盛り・あしらいー式
煮物	桜饅頭・山葵・銀餡
焼物	桜鯛若狭焼・甘酢生姜
肴	秋穂トマトのオーロラグラタン
揚物	穴子天婦羅・青唐・天出汁
酢物	平目の龍飛巻・野菜一式・秋穂のフルーツトマト
御飯	とり丸のうぐいす粥・クレソン・桜人参・あられ生姜
留碗	若筍汁・もずく・木の芽
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	・葉山葵と空豆の白和え ☆ ・瀬戸風味壺蒸し ・ジーマーミー豆腐・くこの実・山葵・旨餡
造り	本日の新鮮魚介類三種盛り・あしらいー式
煮物	桜饅頭・山葵・銀餡
焼物	揚豆腐木の芽田楽・蕨信田巻・鯛皮煮凝り 白魚みじん粉揚
肴	秋穂トマトのオーロラグラタン
揚物	白魚・新玉葱・三つ葉のかき揚げ・アルプスの岩塩
酢物	海鮮サラダ
御飯	とり丸のうぐいす粥・クレソン・桜人参・あられ生姜
留碗	若筍汁・もずく・木の芽
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	・葉山葵と空豆の白和え ☆ ・瀬戸風味壺蒸し ・ジーマーミー豆腐・くこの実・山葵・旨餡
造り	本日のお刺身五種盛り・あしらいー式
煮物	桜饅頭・山葵・銀餡
肴	秋穂トマトのオーロラグラタン
揚物	白魚・新玉葱・三つ葉のかき揚げ・アルプスの岩塩
御飯	とり丸のうぐいす粥・クレソン・桜人参・あられ生姜
留碗	若筍汁・もずく・木の芽
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	・葉山葵と空豆の白和え ☆ ・瀬戸風味壺蒸し ・ジーマーミー豆腐・くこの実・山葵・旨餡
造り	本日のお刺身二種種盛・あしらいー式
煮物	桜饅頭・山葵・銀餡
肴	秋穂トマトのオーロラグラタン
揚物	天婦羅盛り合せ
御飯	とり丸のうぐいす粥・クレソン・桜人参・あられ生姜
留碗	若筍汁・もずく・木の芽
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4月

# 卯月の献立

## 秋 桜 (お昼のみ) 2,000円

前菜	・葉山葵と空豆の白和え ・ジーマーミー豆腐・くこの実・山葵・旨餡 ・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	桜饅頭・山葵・銀餡
焼物	揚豆腐木の芽田楽・蕨信田巻・鯛皮煮凝り
肴	秋穂トマトのオーロラグラタン
揚物	白魚・新玉葱・三つ葉のかき揚げ・アルプスの岩塩
御飯	とり丸のうぐいす粥・クレソン・桜人参・あられ生姜
留碗	若筍汁・もずく・木の芽
香の物	三種盛
水物	ユヒー・アイスヒー・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	葉山葵と空豆の白和え
先付	ジーマーミー豆腐・くこの実・山葵・旨餡
前菜	瀬戸風味壺蒸し・鯛皮煮凝り・小海老唐揚・桜鯛押し寿司 蕨信田巻・白魚みじん粉揚・揚豆腐木の芽田楽
造り	活車海老おどり・あしらいー式
煮物	桜饅頭・山葵・銀餡
焼物	活車海老塩焼・レモン
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	若筍汁・もずく・木の芽
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	葉山葵と空豆の白和え
先付	ジーマーミー豆腐・くこの実・山葵・旨餡
前菜	瀬戸風味壺蒸し・鯛皮煮凝り・小海老唐揚・桜鯛押し寿司 蕨信田巻・白魚みじん粉揚・揚豆腐木の芽田楽
造り	本日の特選お造り・あしらいー式
煮物	桜饅頭・山葵・銀餡
焼物	活車海老塩焼・桜鯛若狭焼・甘酢生姜
肴	小海老と秋穂トマトのオーロラグラタン
揚物	活車海老天婦羅・穴子天婦羅・青唐・天出汁
酢物	活車海老湯引き
御飯	平目の龍飛巻・野菜一式・秋穂のフルーツトマト
留碗	にぎり三種
香の物	若筍汁・もずく・木の芽
デザート	かり
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

## 朝 顔 (お昼のみ) 1,500円

先付	葉山葵と空豆の白和え
先付	ジーマーミー豆腐・くこの実・山葵・旨餡
造り	本日のお刺身二種盛り・あしらいー式
煮物	桜饅頭・山葵・銀餡
焼物	揚豆腐木の芽田楽・瀬戸風味壺蒸し
肴	秋穂トマトのオーロラグラタン
御飯	とり丸のうぐいす粥・クレソン・桜人参・あられ生姜
留碗	若筍汁・もずく・木の芽
香の物	三種盛
水物	ユヒー・アイスヒー・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	葉山葵と空豆の白和え
先付	ジーマーミー豆腐・くこの実・山葵・旨餡
前菜	瀬戸風味壺蒸し・鯛皮煮凝り 蕨信田巻・白魚みじん粉揚・揚豆腐木の芽田楽
煮物	桜饅頭・山葵・銀餡
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	とり丸のうぐいす粥・クレソン・桜人参・あられ生姜
留碗	若筍汁・もずく・木の芽
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

お二人様以上  
承ります

## ご予約コース

★事前にも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	葉山葵と空豆の白和え
先付	ジーマーミー豆腐・くこの実・山葵・旨餡
前菜	瀬戸風味壺蒸し・鯛皮煮凝り 蕨信田巻・白魚みじん粉揚・揚豆腐木の芽田楽
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