

花木月 5,000円

- 食前酒 カクテルサワー
先付 青海苔豆腐・山葵・旨出汁
先付 白ミル貝と分葱のぬた和え・ちその実
前菜 瀬戸風味壺蒸し・ローストビーフ・慈姑煎餅
新筍木の芽和え・烏賊黄味焼・押寿司・小海老唐揚
造り 本日のおすすめ新鮮お造り・あしらいー式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮓
焼物 新筍照焼・きやらぶき
肴 とっくり蒸し
カワハギ・白菜・豆腐・しめじ・えのき・くずきり
春菊・紅葉おろし・小葱・ポン酢
揚物 車海老・烏賊・鯛のフライ
青唐・レモン・タルタルソース
酢物 真河豚・紅葉おろし・小葱・ポン酢
御飯 きつね巻
留碗 赤出汁・鯛・若芽・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 青海苔豆腐・山葵・旨出汁
先付 白ミル貝と分葱のぬた和え・ちその実
前菜 瀬戸風味壺蒸し・ローストビーフ・慈姑煎餅
新筍木の芽和え・烏賊黄味焼・押寿司・小海老唐揚
造り 活車海老おどり・あしらいー式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮓
焼物 活車海老塩焼・レモン
肴 活車海老オーロラグラタン
揚物 車海老天婦羅 又は フライ
酢物 活車海老湯引き
御飯 きつね巻
留碗 赤出汁・鯛・若芽・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

海老ミニ懐石 5,000円

- 食前酒 カクテルサワー
先付 青海苔豆腐・山葵・旨出汁
先付 白ミル貝と分葱のぬた和え・ちその実
前菜 瀬戸風味壺蒸し・慈姑煎餅
新筍木の芽和え・烏賊黄味焼・押寿司
造り 活車海老おどり・あしらいー式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮓
焼物 車海老塩焼・レモン
肴 鯛つみれ鍋・ささがき牛蒡・焼白葱・洗い葱
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 きつね巻
留碗 赤出汁・鯛・若芽・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

芙蓉 3,500円

- 食前酒 カクテルサワー
先付 青海苔豆腐・山葵・旨出汁
先付 白ミル貝と分葱のぬた和え・ちその実
前菜 瀬戸風味壺蒸し・慈姑煎餅
新筍木の芽和え・烏賊黄味焼・押寿司
造り 本日のお刺身三種盛り・あしらいー式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮓
焼物 新筍照焼・きやらぶき
小鍋 鯛つみれ鍋・ささがき牛蒡・焼白葱・洗い葱
揚物 車海老・烏賊・鯛のフライ・青唐・レモン・タルタルソース
酢物 真河豚・紅葉おろし・小葱・ポン酢
御飯 きつね巻
留碗 赤出汁・鯛・若芽・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

レディスコース 2,800円

- 食前酒 カクテルサワー
前菜 青海苔豆腐・山葵・旨出汁 ☆ 瀬戸風味壺蒸し
・白ミル貝と分葱のぬた和え・ちその実
造り 本日の新鮮魚介類三種盛り・あしらいー式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮓
焼物 芝海老・きのこ・玉葱・マカロニのオーロラグラタン
慈姑煎餅・烏賊黄味焼・ローストビーフ
小鍋 鯛つみれ鍋・ささがき牛蒡・焼白葱・洗い葱
揚物 公魚二色揚げ・新筍天婦羅・レモン・アルプスの岩塩
酢物 海鮮サラダ
御飯 きつね巻
留碗 赤出汁・鯛・若芽・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

お造り御膳 2,500円

- 前菜 青海苔豆腐・山葵・旨出汁
・白ミル貝と分葱のぬた和え・ちその実
・瀬戸風味壺蒸し
造り 本日のお刺身五種盛り・あしらいー式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮓
肴 鯛つみれ鍋・ささがき牛蒡・焼白葱・洗い葱
揚物 公魚二色揚げ・新筍天婦羅・レモン・アルプスの岩塩
御飯 きつね巻
留碗 赤出汁・鯛・若芽・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

天婦羅御膳 2,500円

- 前菜 青海苔豆腐・山葵・旨出汁 ☆ 瀬戸風味壺蒸し
・白ミル貝と分葱のぬた和え・ちその実
造り 本日のお刺身二種種盛・あしらいー式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮓
肴 鯛つみれ鍋・ささがき牛蒡・焼白葱・洗い葱
揚物 天婦羅盛り合せ
御飯 きつね巻
留碗 赤出汁・鯛・若芽・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

2016年2月

如月の献立

- 食前酒 カクテルサワー
先付 青海苔豆腐・山葵・旨出汁
先付 白ミル貝と分葱のぬた和え・ちその実
前菜 瀬戸風味壺蒸し・ローストビーフ・慈姑煎餅
新筍木の芽和え・烏賊黄味焼・押寿司・小海老唐揚
造り 活車海老おどり・あしらいー式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮓
焼物 活車海老塩焼・レモン
肴 活車海老オーロラグラタン
揚物 車海老天婦羅 又は フライ
酢物 活車海老湯引き
御飯 活車海老にぎり
留碗 赤出汁・鯛・若芽・洗い葱
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 青海苔豆腐・山葵・旨出汁
先付 白ミル貝と分葱のぬた和え・ちその実
前菜 瀬戸風味壺蒸し・ローストビーフ・慈姑煎餅
新筍木の芽和え・烏賊黄味焼・押寿司・小海老唐揚
造り 本日の特選お造り・あしらいー式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮓
焼物 活車海老塩焼・新筍照焼・きやらぶき
肴 とっくり蒸し
活車海老・カワハギ・白菜・豆腐・しめじ・えのき
くずきり・春菊・紅葉おろし・小葱・ポン酢
揚物 車海老・烏賊・鯛のフライ・青唐・レモン・タルタルソース
酢物 活車海老湯引き・真河豚・紅葉おろし・小葱・ポン酢
御飯 にぎり三種
留碗 赤出汁・鯛・若芽・洗い葱
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 青海苔豆腐・山葵・旨出汁
・白ミル貝と分葱のぬた和え・ちその実
・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 蓬饅頭・山葵・銀鮓
焼物 芝海老・きのこ・玉葱・マカロニのオーロラグラタン
慈姑煎餅・烏賊黄味焼
小鍋 鯛つみれ鍋・ささがき牛蒡・焼白葱・洗い葱
揚物 公魚二色揚げ・新筍天婦羅・レモン・アルプスの岩塩
御飯 きつね巻
留碗 赤出汁・鯛・若芽・洗い葱
香の物 甘酢生姜
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 青海苔豆腐・山葵・旨出汁
先付 白ミル貝と分葱のぬた和え・ちその実
前菜 瀬戸風味壺蒸し・ローストビーフ・慈姑煎餅
新筍木の芽和え・烏賊黄味焼・押寿司・小海老唐揚
造り 活車海老おどり・あしらいー式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮓
焼物 活車海老塩焼・レモン
肴 活車海老オーロラグラタン
揚物 車海老天婦羅 又は フライ
酢物 活車海老湯引き
御飯 活車海老にぎり
留碗 赤出汁・鯛・若芽・洗い葱
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

朝 顔 (お昼のみ) 1,500円

- 先付 青海苔豆腐・山葵・旨出汁
先付 白ミル貝と分葱のぬた和え・ちその実
造り 本日のお刺身二種盛り・あしらいー式
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮓
焼物 芝海老・きのこ・玉葱・マカロニのオーロラグラタン
瀬戸風味壺蒸し
小鍋 鯛つみれ鍋・ささがき牛蒡・焼白葱・洗い葱
御飯 きつね巻
留碗 赤出汁・鯛・若芽・洗い葱
香の物 甘酢生姜
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 青海苔豆腐・山葵・旨出汁
先付 白ミル貝と分葱のぬた和え・ちその実
前菜 瀬戸風味壺蒸し・慈姑煎餅
新筍木の芽和え・烏賊黄味焼・押寿司
煮物 蓬饅頭・山葵・銀鮓
肴 鯛つみれ鍋・ささがき牛蒡・焼白葱・洗い葱
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 きつね巻
留碗 赤出汁・鯛・若芽・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

お二人様よりお持ち

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 青海苔豆腐・山葵・旨出汁
先付 白ミル貝と分葱のぬた和え・ちその実
前菜 瀬戸風味壺蒸し・慈姑煎餅
新筍木の芽和え・烏賊黄味焼・押寿司
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

河豚コース 7,500円より

- 食前酒 カクテルサワー
先付 青海苔豆腐・山葵・旨出汁
先付 白ミル貝と分葱のぬた和え・ちその実
前菜 瀬戸風味壺蒸し・慈姑煎餅
新筍木の芽和え・烏賊黄味焼・押寿司
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