

備前

六、三〇〇円

先付二種

秋鮭の南蛮漬
新銀杏の素揚げ

酒肴

戻り鰹のたたき

寿司

にぎり寿司七貫、巻物一本
中トロ、縞鰯、平貝

留椀

大なめこと生海苔のあら出し汁

水菓子

洋梨シャーベット

お好みディナーコース

八、四〇〇円

お好きなにぎり寿司をお召し上がりください。お食事として
しっかり召し上がりたい方にお勧めのコースでございます。

先付

翡翠茄子と蒸しうに

小鉢

秋鮭の南蛮漬

造り

戻り鰹、平貝、平貝
妻一式

寿司

お好きなにぎり寿司七貫、巻物一本
おすすめ 新秋刀魚、新いか など

留椀

白キクラゲとおかひじきの白味噌汁

水菓子

ブラッドオレンジシャーベット

十五周年記念メニュー

織部

一〇、五〇〇円

ご友人との気兼ねないお席からご接待まで幅広くお使い頂ける、
酒の肴を中心にしたコースをご用意いたしました。

先付

新銀杏の素揚げ

肴椀

うにと鮑のイチゴ煮

酒肴色々

一、新秋刀魚の肝味噌和え
一、甘海老の酒盗醤油漬
一、鮎うるか など

造り

戻り鰹と平貝のたたき

強肴

一、焼松茸
一、ねぎま焼

一、山葵漬たらこの炙り

寿司

大トロ、縞鰯、ぼたん海老、平貝
新いか、大羽鰯、うに

(金曜はお好きなにぎりをお選びいただけます)

留椀

大蛸の潮汁

水菓子

北海道産夕張メロンアイスクリーム

寿司カウンターの営業は月曜日から金曜日とさせていただきます。

一品料理

ただ茶豆塩茹で

六三〇円

フルーツトマト

六三〇円

新銀杏の素揚げ

九四五円

山葵漬たらこ

一、〇五〇円

新秋刀魚の肝味噌和え

一、四七〇円

ねぎま焼き

二、五二〇円

松茸土瓶蒸し

三、六七五円

焼松茸

三、九九〇円