

備前

六、〇〇〇円

先付 枝豆腐

小鉢 太刀魚の南蛮漬

寿司 にぎり寿司七貫、巻物一本

中トロ、真鯛、あおりいか、平貝
白海老、サヨリ、イクラ

留碗 浅利と九条葱の潮汁 など週替り

水菓子 とうもろこしのアイスクリーム

九谷

八、〇〇〇円

お好きなにぎり寿司をお召し上がりください。

先付 漬鮪の天城和え

小鉢 蛸と筍の煮物

造り かつおのたたき、金目鯛、あおりいか

寿司 お好きなにぎり寿司七貫、巻物一本

おすすめ 金目鯛、生しらす など

留碗 新順才と生海苔のあら出し汁

水菓子 とちおとめアイスクリーム

織部

一〇、〇〇〇円

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 枝豆腐

煮碗 太刀魚の南蛮漬

酒肴色々 一、床伏と小芋の旨煮

一、しつたか貝

一、いかなご唐揚げ など

造り 金目鯛とかつおのたたき

温物 筍と貝類の磯煮

寿司 中トロ、赤身漬け、車海老

縞鯨、あおりいか、うに

焼穴子の小井ぶり

留碗 新順才となめこのあら出し汁

水菓子 赤肉メロンアイスクリーム

一品料理

枝豆塩茹で

六〇〇円

塩トマト

八〇〇円

泉州水茄子

九〇〇円

大しいたけ網焼

一、〇〇〇円

床伏と小芋の旨煮

一、四〇〇円

大羽鰯のポン酢焼

一、四〇〇円

鯉のたたき

二、四〇〇円

金目鯛塩焼

三、六〇〇円