

備前

六、〇〇〇円

先付 よもぎ豆腐

小鉢 根三葉としらすのお浸し

寿司 にぎり寿司七貫と巻物

中トロ、赤身、縞鯨、春子鯛
北寄貝、ずわい蟹、いくら

留椀 筍と若布の味噌汁 など週替り

水菓子 とちおとめアイスクリーム

九谷

八、〇〇〇円

お好きなお寿司をお召し上がりください。

先付 よもぎ豆腐

小鉢 蛍烏賊 酢味噌掛け

造り 鮪、真鯛、帆立貝

寿司 お好み寿司八貫

(おすすめ) 春子鯛、赤貝 など

留椀 新海苔と分葱の味噌汁 など週替り

水菓子 とちおとめアイスクリーム

織部

一〇、〇〇〇円

酒の肴を中心にしたコースです。

先付 あおさと新取菜のお浸し

造り 鮪、縞鯨、帆立貝

今月の逸品 「馬刀貝」

まてがい

※長崎県五島列島の馬刀貝を
酒と薄口醤油で、味付けする漁師料理
“磯煮”をご用意致します。

酒肴色々 白海老 柚子胡椒和え

蛍烏賊沖漬け
鯛の酒盗掛け など

寿司 中トロ、方々、関鯨

春子鯛、ずわい蟹、うに、いくら

留椀 柚子香味汁 など

水菓子 とちおとめアイスクリーム

一品料理

塩トマト

八〇〇円

大椎茸網焼き

一、〇〇〇円

天豆塩茹で

一、〇〇〇円

蜆烏賊沖漬け

一、〇〇〇円

白海老 柚子胡椒和え

一、二〇〇円

炙り明太子

一、二〇〇円

馬刀貝磯煮

二、〇〇〇円

セクレタリーズメニュー デイナー

七、八〇〇円

食前酒を一杯プレゼント。
四名以上でご利用の場合はお一人様分を無料に。

先付 あおさと新取菜のお浸し

造り 鮪、縹鯨、帆立貝

酒肴色々 白海老 柚子胡椒和え
蜆烏賊 酢味噌掛け
塩トマト

寿司 中トロ、真鯛、金目鯛昆布

小肌、ずわい蟹、うに、イクラ

留椀 柚子香味汁 など週替り

水菓子 とちおとめアイスクリーム

Special Course for Secretaries Menu

～Dinner Menu～

*Dinner with a complimentary aperitif and
for groups of four people or more, a Dinner for one person will be free.

Appetizer	Boiled <i>Shintorina</i> Chinese Cabbage and Sea Lettuce with Soy Sauce
Fresh Sashimi	Tuna, Striped Jack and Scallops
Chef Recommend Dish	Japanese Glass Shrimp with Yuzu and Chili Pepper Firefly Squid with Vinegared <i>Miso</i> Sauce Tomatoes
Sushi	Fatty Tuna, Sea Bream, <i>Kobujime</i> Alfonsino Gizzard Shad, <i>Zuwai</i> Crab, Sea Urchin and Salmon Roe
Soup of the Week	Clear Soup flavored with <i>Yuzu</i> , etc.
Dessert	Strawberry Ice Cream

¥7,800

上記金額には消費税と10%のサービス料が含まれております。
メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます。

The Price above includes consumption tax and a 10% service charge.
Please note that menu items should be changed without any notice, due to the seasonal availability.