

真鯛の土鍋めしコース

お一人様
(二名様より)
1000
(税抜)

真鯛の土鍋めしなど、おすすめのお料理を
お楽しみいただけます。

- ◆ 湯葉の葛豆腐
- ◆ 季節の前菜盛り合わせ
- ◆ 本日のお刺身
- ◆ いろいろり大根の梅しそサラダ
- ◆ 穴子の天ぷら
- ◆ やまゆり豚の塩焼き
季節塩添え
- ◆ 真鯛の土鍋めし
茶漬け・木の芽味噌
- ◆ 本日の甘味



フリードリンク 二時間 二〇〇〇円(税抜)
ビール・焼酎・日本酒・ワイン・カクテル・ソフトドリンク 各種

※季節によりコース内容が変更となる場合がございます。

肴

刺身はんぺん 日本橋神茂

六〇〇

湯葉の苺豆腐

五三〇

たたき胡瓜梅肉和え

五五〇

花茗荷みょうがとシラスの香りとえ

七三〇

まよからん甘酢漬り

六八〇

とり皮ポム酢

五四〇

塩辛バターのフライドポテト

六五〇

真ダコとバジルの唐揚げ

六八〇

玉葱とブルーチーズの味噌焼き

六八〇

冷野菜

季節野菜のお浸し

六四〇

いぶり鴨かき

七六〇

冷しゃもじトマト 煎り酒

七五〇

半熟玉子のポテトサラダ

六三〇

いりどり大根の梅しそサラダ

七四〇

湯野菜

こだわっ子玉子の出汁巻き

八三〇

鶏の唐揚げ

七六〇

雲母からん

一四八〇

魚・肉

本日の一夜干し

三〇〇

銀だらの西京味噌焼

三〇〇

やまゆり豚のロース塩焼

まろしお塩添え 一六〇

キカルビ肉の

ほう葉味噌焼 一七八

珍味

・tomatoの塩漬 五〇

・おひんちま 九二〇

・the sunの塩漬 七三〇

・クリームチーズの
西京味噌漬 五六〇

・梅水卵

六〇〇

・チーズ盛り合わせ 三四〇

飯

真鯛の土鍋めし

一合 一六〇

二合 二六〇

炊きあがりまで少々お時間をいただきます。

・お漬物盛り合わせ

六三〇

・しじみ汁

三三〇

土鍋のお米【宮城県産 つや姫】

一番の特徴はその「美味しさ」です。光沢、甘み、白さが優れ、コシヒカリに比べ粘りが少なく、あつさりした食感です。土鍋で炊くことにより、更に美味しく召し上がれます。

甘味

フォンダンショコラ

六八〇

抹茶パフェ

八六〇

抹茶の升ますティラミス

八八〇