

季節料理

十一月一日(金)

こ盆 お品書き

師崎直送 本日の天然お刺身

- ・師崎 真鯛 二三九〇―
- ・師崎 ひらめ 二三九〇―
- ・師崎 さわら 二三六〇―
- ・師崎 しま鱈 二三六〇―
- ・宮崎 まぐろ 二一八〇―
- ・兵庫 すみいか 一九八〇―

肴

- ・北海道 そいめばるの煮付け 二七八〇―
- ・尾鷲 きじはたの塩焼 二七六〇―
- ・知多 知多牛サーロイン陶板焼 三八九〇―

珍味(酒肴)

- ・ほたるいか沖漬け 五三〇―
- ・ほやとこのわた 六四〇―
- ・生からすみ 六六〇―
- ・いか塩辛 六四〇―
- 塩辛のお供に・じゃがバター 四五〇―
- ・バタートースト 三五〇―

逸品

|     |                |      |
|-----|----------------|------|
| 日間賀 | ・自家製たこしゅうまい二ヶ  | 一〇八〇 |
| 師崎  | ・大アサリの磯辺焼き     | 一九八〇 |
| 尾鷲  | ・さぎえの香りバター焼き   | 一九六〇 |
| 知多  | ・蛸と白ミル貝の酢ノ物    | 一三九〇 |
| 尾鷲  | ・しめ鯖           | 一一八〇 |
| 愛知  | ・いちじく 玉味噌掛け    | 五五〇  |
| 小原  | ・湯葉豆腐 べっこう餡かけ  | 六八〇  |
| 新潟  | ・幸水梨の生ハム巻き     | 九六〇  |
| 知多  | ・愛とん自家製ハムと紅芯大根 | 九八〇  |
| 長野  | ・きのこと鴨の活部煮     | 一二八〇 |
| 日間賀 | ・蛸とバジルのグリーンサラダ | 一二八〇 |
| 山梨  | ・葡萄と舞茸のグリーンサラダ | 一三九〇 |
| 愛知  | ・鴨燻製と色野菜ピクルス   | 一三八〇 |
| 小原  | ・法連草と厚揚げの肉巻き焼  | 一三六〇 |
| 豊川  | ・錦爽鶏の山椒焼       | 一二九〇 |
| 豊川  | ・コーチンと越津葱の銀串焼  | 一五八〇 |
| 師崎  | ・はもと南瓜の天ぷら     | 一八九〇 |
| 熊本  | ・巻海老と菊菜の天ぷら    | 一八九〇 |
| 豊浜  | ・あじフライ         | 一七九〇 |
| 知多  | ・愛とん豚のトンテキ     | 一四八〇 |
| 知多  | ・知多牛イチボの陶板焼き   | 一九八〇 |
| 知多  | ・愛とん豚の味噌カツ     | 二一四〇 |



食事

小牧 ・海老フライサンド 一四八〇ー

知多 ・知多牛すき焼きミニ丼 一三九〇ー

愛知 ・知多牛時雨茶漬 八八〇ー

紀州 ・うめ海苔茶漬 六三〇ー

水物

宮城 ・大吟醸アイス 五五〇ー

青森 ・林檎シャーベット 五五〇ー

北海道 ・白玉クリームぜんざい 五五〇ー

特別コースのご案内（ご予約限定） 3営業日前まで

季節料理こ盆特選懐石 彩 八五〇〇ー

響 一〇〇〇〇ー

天然とらふぐ鍋コース 一五〇〇〇ー

知多牛のすき焼き鍋コース 八五〇〇ー

・季節の食材にてお楽しみくださいませ

・ご予約の料金はスタッフ迄