

こ盆 「名物」

【お造り】

迷ったらまずこちら！当店の“今”を映すお造り
一人前で二切れずつ、ちよつといいもの、ちよつとずつ

・五種盛り合わせ

二九九〇ー

・三種盛り合わせ

二一九〇ー

【せいろ蒸し】

上質な素材の輪郭が際立つ蒸籠蒸し
一〜二名様で召し上がることのできるミニサイズで提供いたします
蒸し時間が二〇分ほどかかりますのでお早目のご注文がおすすめてす

・野菜せいろ

一三九〇ー

八百富さん厳選の有機野菜

・海鮮せいろ

二九九〇ー

鯛 天使の海老 渥美サーモン 平貝 大葉真丈

・肉せいろ

二一三〇ー

和牛東寺蒸し コーチン手羽 三河鶏つくね 豚肉巻き

【知多牛の八丁味噌鍋】

知多の爽やかな風土で育った、赤身と脂のバランスのいい知多牛
希少部位のイチボを使用
すき焼きの元祖といわれる牛鍋スタイルでお楽しみください

・一人前 (二人前より承ります)

二二六〇ー

知多牛七〇g、白葱、菊菜、椎茸、焼き豆腐、糸蒟蒻、
たまご、合わせ味噌

季節料理 一盆

肴

- ・自家製豆腐 豆乳出汁 六三〇
- ・彩り野菜の炊き合わせ 七六〇
- ・長いもの旨煮 六六〇
- ・いぶりがっこ青唐生ハム巻き 八九〇
- ・天然真鯛のかぶと煮 一四六〇

焼き物

- ・カンパチのカマ塩焼き 一五六〇
- ・鰯よもぎ味噌焼き 一三六〇
- ・錦爽鶏の塩麴漬け 一一六〇
- ・知多牛イチョボ陶板焼き 二八九〇

揚げ物

- ・ずわい蟹と季節野菜の天ぷら 一九九〇
- ・海老と季節野菜の天ぷら 一九九〇
- ・春の旬菜の天ぷら 一六九〇
姫筍・菜の花・芽キャベツ
- ・鯖の竜田揚げ 一八九〇

珍味

- ・おまかせ三種盛り 一一九〇
- ・生からすみ 七六〇
- ・甘エビ麴漬け 七三〇
- ・ほたるいか沖漬け 六六〇
- ・いか塩辛 六六〇

食事

- ・山菜おこわ 六九〇
- ・赤だし 四三〇

甘味

- ・大吟醸アイス 四三〇
- ・りんごアイス 四六〇
- ・桜アイスと抹茶白玉 五三〇

こ盆懐石コース

先付け 季節の鮮魚押し寿司

小鉢 自家製新玉豆腐 旨出汁

座付 はまぐりと筍のお吸い物

造里 御刺身三種盛り合わせ あしらい

八寸 上アジの塩焼き 錦爽鶏の檸檬焼き

焼き空豆 姫栄螺 矢しようが醬油漬け

替鉢 産直野菜の炊き合わせ

揚物 キスの天ぷら 季節野菜

白身魚すり身大葉

酢の物 彩り野菜の甘酢漬け

食事 梅の出汁茶漬け 赤だし

水物 黒糖わらび餅

蒸籠蒸しコース

先付け

季節の鮮魚押し寿司

座付き

はまぐりと筍のお吸い物

造り

御刺身三種盛り合わせ あしらい

替鉢

産直野菜の炊き合わせ

蒸籠

八百富 有機野菜

和牛の東寺蒸し 名古屋コーチン手羽

三河鶏と大和芋のつくね 豚肉巻き

渥美サーモン 鯛 天使の海老 平貝

食事

おこわのわっぱ蒸し 赤だし

水物

黒糖わらび餅

季節料理こ盆

知多牛 牛鍋コース

前菜盛 季節の鮮魚押し寿司

姫栄螺 自家製新玉豆腐

造里 御刺身三種盛り合わせ あしらい

天婦羅 天使の海老 キス 季節野菜二種

鍋 知多牛の牛鍋

知多牛イナボ 葱 焼き豆腐 糸蒟蒻
菊菜 椎茸 卵 合わせ味噌 牛脂

食事 白米 赤だし

水物 桜アイス シフォンケーキ