

季節料理 こ盒

お品書き

焼き物

カンパチのカマ塩焼き 一六九〇

鮮魚の自家製味噌焼き 一一〇〇

知多牛イチボの陶板焼き 二八九〇

旬のお刺身三種盛り合わせ 二九九〇

旬のお刺身三種盛り合わせ 一一九〇

蒸籠蒸し（一人前）

河豚の唐揚げ 一七九〇

鮪の竜田揚げ 一五九〇

わかさぎの天ぷら 一二三〇

季節野菜と三河鶏つくね

一七六〇

鍋（一人前）

珍味おまかせ三種盛り合わせ 一一九〇

知多牛鍋

一二六〇

鮪の酒盗とクリームチーズ

八九〇

肴

珍味おまかせ三種盛り合わせ 一一九〇

あいち鴨のローストと越津葱

一六九〇

甘海老こうじ漬け

七三〇

鯉白子ポン酢

一四九〇

ほやとこのわた

七三〇

いぶりがっこと青唐生ハム巻き

八九〇

食事

自家製豆乳寄せ豆腐

七九〇

鮮魚と茸のおこわ

六九〇

帆立真丈とずわい蟹の葛餡

一〇九〇

赤だし

甘味

塩煎り銀杏

五九〇

大吟醸アイス

季節のアイス

天然真鰆のかぶと煮

一八六〇

山椒と味噌のパテと紅白なます

一一九〇

季節のアイス

四六〇