

季節料理 こ盆 お品書き

焼き物 カンパチのカマ塩焼き 一六九〇

刺身 鮮魚の自家製味噌焼 一一〇〇

旬のお刺身五種盛り合わせ 二八九〇

旬のお刺身三種盛り合わせ 二一九〇

揚げ物 知多牛イチボの陶板焼き 二八九〇

蒸籠蒸し (一人前) 海老と季節野菜天ぷら 一九九〇

季節野菜と三河鶏つくね 一七六〇

河豚の唐揚げ 一七九〇

季節の海鮮と煎り酒 一八三〇

わかさぎの天ぷら 一二三〇

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 二二六〇

鰯の酒盗とクリームチーズ 八九〇

肴 あいち鴨のローストと越津葱 一六九〇

生からすみ 七六〇

鱈白子ポン酢 一四九〇

甘海老こうじ漬け 七三〇

いぶりがっこと青唐生ハム巻き 八九〇

はやとこのわた 七三〇

自家製豆乳寄せ豆腐 七九〇

食事 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 四三〇

塩煎り銀杏 五九〇

甘味 大吟醸アイス 四三〇

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

天然真鯛のかぶと煮 一八六〇