

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です

・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 ズワイガニ 渥美サーモン 帆立 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

こ盆

三月

弥生

肴

- ・ 彩り野菜の炊き合わせ 七六〇 |
- ・ 有機野菜の甘酢漬け 五九〇 |
- ・ 長いもの旨煮 六六〇 |
- ・ いぶりがつこ青唐生ハム巻き 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 |
- ・ 三河鶏の山椒焼き 一一六〇 |
- ・ 知多牛イチボ陶板焼き 二八九〇 |

揚げ物

- ・ 海老と季節野菜の天ぷら 一九九〇 |
- ・ 姫筍と菜の花の天ぷら 一二三〇 |
- ・ 鰯の竜田揚げ 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 |