

パ プリファ ィクス コース

お好みのメニューを
お選びいただけるコースです。

詳しい内容は別紙をご覧ください。
★はお選びいただけます

- ・前菜
- ・お造り
- ・一品
- ★本日のお魚料理
- ・煮物
- ★本日のお肉料理
- ・お食事
- ・甘味

・サービス料として10%頂戴します
・価格はすべて税込み価格です

酒菜

酒のあて三種

一三〇〇

(炙り明太子・信州そば味噌・甘鯛のかまぼこ)

炙り明太子

六八〇

信州そば味噌

五五〇

ほたる烏賊の赤づくり

六八〇

とろろ烏賊バター

六四〇

魚花果とマスカルポーネ

七二〇

蒸し鶏と長芋の

千切り梅水晶

八〇〇

生湯葉のお刺身

九四〇

国産大豆使用

天吟醸豆腐

八〇〇

甘鯛のかまぼこ

七八〇

長茄子の煮びたし

九〇〇

椎茸の南蛮漬け

五八〇

漬物の盛り合わせ

六九〇

野菜・サラダ

① 蟹とキキョウソウのサラダ 1,200

フレッシュマッシュルームの
サラダ 1,300

五種のレタスと
海苔のグリーンサラダ 1,400

茹でたアスパラ
蔵出しひしほ味噌 1,300

天然鮪

② 天然鮪の食べ比べ 2,500
(天トロ・中トロ・赤身)

③ 天然鮪のカマ 1,800
煮付けまたは岩塩焼き

天然鮪
大トロの炭火焼き 2,500

天然鮪
ほほ肉の串焼き 1,000

天然鮪と長ねぎの
ねぎま鍋 1,800

・お一人様につきお通し代800円を頂戴します
・サビダス料として10%頂戴します
・価格はずべて税込み価格です

炭火焼き

目光の一夜干し 九八〇

鰻の蒲焼き 一八五〇

鳥賊の炙り
バルサミコソース 二一〇〇

銀だらの西京焼き 一三六〇

つくば鶏の炭火焼き
ももとむね盛り合わせ 一八〇〇

霧島豚肴ロースの
塩麴焼き 二〇〇〇

霧島豚スペアリブの
炭火焼き 一八五〇

国産牛カイノミツの
炭火焼き 三〇〇〇

黒毛和牛赤身の
炭火焼き 三、五〇〇

炭火焼き野菜の
盛り合わせ 一、五〇〇

三文菜

蟹のクリームコロッケ(2個) 1,200

北海道産熟成じゃが芋の
モツツアレチーズ 1,100

鶏の竜田揚げ 990

大海老の唐揚げ
葱山椒風味 1,680

旬の天婦羅
盛り合わせ 1,950

出汁巻き玉子 1,050

黒毛和牛の肉豆腐 1,800

生麩の田楽 1,100

今八鯛のフライ
おぼろ昆布のタルタル 980

銀だらの煮付け 1,680

・お一人様につきお通し代800円を頂戴します
・サビダス料として10%頂戴します
・送料はすべて税込み価格です

食事

薬味せいりろ蕎麦

一〇五〇

トシ云々せいりろ蕎麦

一〇〇〇

銀鯉と

くららの土鍋飯

二九〇〇

鯛の土鍋飯

二三〇〇

味噌汁とお漬物

四〇〇

寿司

天然まぐろ

五貫盛り合わせ

二〇〇〇

寿司三貫盛り合わせ

九八〇

寿司六貫盛り合わせ

一八五〇

寿司九貫盛り合わせ

二五〇〇

鯖の炙り棒寿司

一六五〇

甘味

自家製わらび餅 八〇〇

おだんご あんこ (一本) 三〇〇

おだんご みたらし (一本) 三〇〇

抹茶ケーキと 七〇〇

宇治抹茶アイス

クリーム白玉あんみつ 六〇〇

宇治抹茶アイスと

わらび餅のあんみつ 六〇〇

アイス各種

バニラアイス

宇治抹茶アイス

ブラッドオレンジのシマーグット

各五五〇

・お一人様につきお通し代八〇〇円を頂戴します
・サービス料として10%頂戴します
・送料はすべて税込み価格です

