お品書き

季節の料理と日本酒のための一皿

季節のペアリングショートコース

今週のコーステーマ

秋を彩る 日本酒ペアリング・ショートコース

お一人様　六、〇〇〇円

季節の食材を活かした特別メニュー五品

それぞれの料理に合わせた日本酒を少量ずつお出しします

お酒は全部で約一合半ほどの量になります

※そこまでお酒に強くない方は量を調整いたします

重箱のおまかせ前菜盛り合わせ

おすすめの前菜を少量ずつ、お重に入れてお出しします。

人数分でのご提供となります

シェフのおまかせ三種盛り

一人前 ※人数分でのご提供となります

一、二〇〇円

シェフのおまかせ五種盛り

一人前 ※人数分でのご提供となります

二、〇〇〇円

冷菜の逸品

ネギトロ 自家製ウニ醤油のユッケ風	七〇〇円
味噌〆 鯛の炙り	八八〇円
鶏笹身のたたき 葱ダレ	八〇〇円
炙りシメ鯖 りんごと新生姜のピクルス添え	一、二〇〇円
本日の冷菜 パフェ仕立て	八八〇円

温菜の逸品

揚げ出し豆腐 五種のきのこ餡	六八〇円
フライドポテト カラスミかけ	八八〇円
カウンシル大根	七八〇円
鰻の蒲焼とだし巻き卵 ～自家製蒲焼タレで～	一、二〇〇円

野菜を活かした逸品

藻塩 だだ茶豆	六〇〇円
フルーツトマト 一番だし漬け	七八〇円
国産野菜スティック 万願寺味噌添え	六八〇円
鵠沼魚醤 ラタトゥイユ	八〇〇円

魚の逸品

本日の鮮魚 カルパッチョ　一、五〇〇円

銀鱈 西京味噌焼き　一、八〇〇円

サーモンムニエル いくらのホワイトソース　二、〇〇〇円

肉の逸品

牛ハチノス 味噌トマト煮込み　八八〇円

鴨のロースト　一、八八〇円

亜麻仁の恵みローストビーフ　一、二〇〇円
～自家製わさびソース～

チーズを活かした逸品

濡れ煎餅 いぶりがっこチーズ包み　六八〇円

チーズ盛り合わせ　一、八〇〇円
ブッシュ ド ルッセ（白カビ 山羊）
フランス産熟成十八ヶ月ミモレット
イタリア産タレッジョ（ウォッシュ系）
イタリア産ゴルゴンゾーラ

チーズ単品　八〇〇円
※チーズ盛り合わせからお選びいただけます

食事

シェフの気まぐれ和出汁リゾット　一、四〇〇円

デザート〜貴醸酒やクラフト酒に合う〜

蕎麦茶のパンナコッタ	八〇〇円
日本酒生チョコ	八〇〇円
八丁味噌の蕎麦フロランタン	八〇〇円
キャラメルプリンアラモードと季節の果物のコンポート	一、〇〇〇円

サービス料としてお一人あたり五〇〇円頂戴いたします。

表示価格は税込です。
仕入れ状況により、内容が変更となる場合がございます。
日本酒とのペアリングもお気軽にお尋ねください。