



9月コース料理 COURSE MENU



日本酒ペアリング ～SAKE Pairing～

日本酒と食の調和。
組み合わせによる新たな発見を
お楽しみ下さい。

ペアリングAコース

全5種 二〇〇〇円
(税込 二二〇〇円)

ペアリングBコース

6～7種 三〇〇〇円
(税込 三三〇〇円)

※内容によって、種類の数が変更になる場合がございます。

※おまかせも出来ます。
※コース料理は2名様より。
※コース料理のご予約は3日前まで。
ペアリングのご予約は前日まで。
※仕入れにより一部変更もございます。
※貸切、お時間、ご予算等、お気軽にご相談下さい。



MARUTANI
sake & food

糀MARUTANI

Address 〒460-0002
名古屋市中区丸の内3丁目18番13号先

Tel 052-211-9200

Fax 052-211-9201



国谷HPは
こちらから



— げんげつ 玄月 コース —

四〇〇〇円(税込 四四〇〇円)

- 先付 秋鮭のオイル煮と
クリームチーズの市松寄せ
- 造里 お造り2種盛り
- 酒菜 青梗菜と人参の香味和え
秋刀魚の南蛮漬け
帆立と椎茸のクリーム焼
里芋の霰揚げ
- 温物 あいち鴨と南瓜の
胡麻豆乳煮
- 焼物 旗魚の生姜醤油糀焼
- 飯物 あいちひめと蓮根の
炊き込みご飯

— きくづき 菊月 コース —

六〇〇〇円(税込 六六〇〇円)

- 先付 戻り鰹の3色たたき
- 造里 お造り3種盛り
- 酒菜 あいち鴨生ハムと
青梗菜のお浸し
あいちひめと牛蒡の
柚子胡椒煮
烏賊と蓮根の金平
秋鮭の唐揚げ菊花卸し掛け
- 蒸物 鰯と焼き茄子の昆布蒸し
- 揚げ物 段戸牛と南瓜の包み揚げ
- 進肴 冬瓜の海老そぼろ餡掛け
- 飯物 浅利と生姜の炊き込みご飯
- 甘味 甘酒とシークワサーの
シャーベット

— もみじづき 紅葉月 コース —

八〇〇〇円(税込 八八〇〇円)

- 先付 蛸と里芋の炊き合わせ
- 造里 お造り盛り合わせ
- 椀物 炙り名古屋コーチンと
冬瓜のお椀
- 酒菜 落花生豆腐
蟹と金時草のお浸し
あいち鴨つくねの南蛮酢煮
馬肉の手毬寿司
- 温物 甘鯛と蓮根餅の菊花餡掛け
- 焼物 源氏和牛の炙りと
茄子の柚子胡椒卸し仕立て
- 進肴 秋刀魚の摺流し
- 飯物 秋鮭といくらの
親子炊き込みご飯
- 甘味 酒粕カステラ