



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。

げんげつ — 玄月 コース —

四〇〇〇円(税込 四四〇〇円)

- 先付 鯉の青唐醤油漬
- 造り お造り二種盛り
- 温物 三河鶏のけんちん煮
- 焼物 秋鮭のかぼサラ焼
- 酒肴 茄子素麺 甘酒生姜酢
海老と丸十の挟み揚げ
あいちひめの塩煮と
無花果のピューレ
- 飯物 秋刀魚と榎の炊き込みご飯
味噌汁

きくづき — 菊月 コース —

六〇〇〇円(税込 六六〇〇円)

- 先付 段戸牛と焼茄子の
胡麻白麴和え
鯛の酢橘浸し
- 造り お造り三種盛り
- 酒菜 秋刀魚の肝醤油焼
栗と占地の白和え
鯉のレアカツ
あいちひめのオクラ巻
- 焼物 三河鶏とナッツの香ばし焼
- 蒸物 魔法の海老の真丈鑄込み
風味出汁餡かけ
- 進肴 焼野菜と茸の煮凝り
- 飯物 秋鮭と丸十の炊き込みご飯
- 甘味 かぼちゃの焼ぷりん

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 戻り鯉の薫焼
源氏和牛の焼茄子巻
車海老の大吟醸蒸し
- 椀物 手綱太刀魚の炙りと
松茸の御椀
- 造り お造り盛り合わせ
- 温物 あいち鴨の葱しゃぶ
- 揚物 烏賊の雲丹巻と
子持ち鮎の天婦羅
- 進肴 鮑と焼茸のあちら和え
- 飯物 松茸御飯
味噌汁
- 甘味 梨と酢橘の豆乳スムージー



MARUTANI
sake bar

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



圓谷HPは
こちらから

