



# 10月コース料理 COURSE MENU



## — 陽月 コース —

四〇〇〇円(税込 四四〇〇円)

- 先付 馬鈴薯のあいちひめ巻  
茸ソース掛け
- 造り 戻り鰹のたたき
- 焼物 秋刀魚の蒲焼き  
丸十蜜煮
- 温物 名残鱧と蕪の炊き合わせ
- 酒肴 秋鮭の南蛮  
青梗菜の香味浸し  
練のこうじ漬け
- 飯物 三河鶏と栗、  
零余子の炊き込みご飯

## — 時雨月 コース —

六〇〇〇円(税込 六六〇〇円)

- 先付 舞茸と笹身のナムル  
鯉旨煮
- 造り お造り3種盛り
- 酒菜 秋刀魚のポタージュ  
秋鮭と丸十のコロッケ  
名残鱧の梅醤油焼
- 焼物 あいち鴨の大徳寺納豆  
ソース掛け
- 温物 鱈と里芋の滑子卸煮
- 進肴 段戸牛の織野菜巻  
白麴西京味噌掛け
- 飯物 漬け鰹の山掛け御飯
- 甘味 あずきゼリーの  
バタークリーム乗せ

## — 神無月 コース —

八〇〇〇円(税込 八八〇〇円)

- 先付 鰹の雲丹和え  
鱧の棒寿司  
障泥烏賊とルッコラのサラダ
- 椀物 あいち鴨と松茸の御椀
- 造り お造り盛り合わせ
- 温物 紅葉鯛と車海老の  
日本酒パッツァ
- 焼物 源氏和牛の炭焼き
- 進肴 う巻
- 飯物 秋鮭の親子釜飯  
味噌汁
- 甘味 栗のフラン

## 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 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

