



11月コース料理 COURSE MENU

しもみづき
— 霜見月コース —
四〇〇〇円(税込 四四〇〇円)

- 先付 南瓜豆腐の
あいち鴨金平餡かけ
- 造り お造り2種盛り
- 焼物 ロール白菜の
ポテトクリーム焼
- 揚物 蓮根饅頭と
魔法の海老の揚げ出し
- 酒肴 柿と里芋の甘酒白和え
鯖の白麴メ
鱈子と鶏のけんちん
椎茸と法連草の煮浸し
- 飯物 鰯と蕪の炊き込みご飯
味噌汁

かぐらづき
— 神楽月コース —
六〇〇〇円(税込 六六〇〇円)

- 先付 鯖の小袖寿司
あいち鴨と葱の焼南蛮漬け
鰯と法連草の胡麻浸し
- 造り お造り3種盛り
- 酒菜 蕪の鶏射込み
なめ茸とろろ
青梗菜と帆立の煮浸し
あいちひめの八幡難波巻
- 温物 鯖、魔法の海老の豆乳蒸し
鱈甲餡かけ
- 焼物 段戸牛の炙り
黒胡椒ソース掛け
- 進肴 生湯葉唐揚げ
かにあざり掛け
- 飯物 焼鰻の混ぜご飯
- 甘味 ミルクムースの橙ゼリー掛け

ゆきみづき
— 雪見月コース —
八〇〇〇円(税込 八八〇〇円)

- 先付 雲丹と帆立のムース
- 造り お造り盛り合わせ
- 温物 鯖と車海老、
蛤の日本酒パッツァ
- 焼物 源氏和牛のローストビーフ
- 進肴 のどぐろの酒盗一夜干し
- 酢の物 鮑と春菊の肝酢和え
- 飯物 段戸牛の山椒釜飯
味噌汁
- 甘味 柿のシャーベット

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

