



1月コース料理 COURSE MENU



— 睦月 コース —

四〇〇〇円(税込 四四〇〇円)

- 先付** 寒鰯と自家製べったらの
花びら餅見立て
- 造り** お造り2種盛り
- 焼物** 三河鶏の蓮根肉詰め
- 温物** 鱈の唐揚げと里芋の
春菊餡かけ
- 酒肴** エビパン
牡蠣と葱の風味味噌焼
白菜の柚子胡椒浸し
菜花とあいち鴨の玉子とじ
- 飯物** 豚肉とセロリの混ぜご飯

— 初見月 コース —

六〇〇〇円(税込 六六〇〇円)

- 先付** イカアボカドの
ジャガイモカナッペ
あいち鴨の蜂蜜マスタード煮
- 造り** お造り3種盛り
- 温物** 段戸牛と九条葱の潮煮
- 酒菜** 鱈の柚塩焼
牡蠣と帆立の
粕味噌クリーム焼
三河鶏と水菜の煮びたし
焼蕪とパルミジャーノ
- 焼物** あいちひめのローストポーク
- 進肴** 寒鰯のなんば煮
- 飯物** 蛭と春菊の炊き込みご飯
赤出汁
- 甘味** 蜜柑の白麴ヨーグルト

— 初春月 コース —

八〇〇〇円(税込 八八〇〇円)

- 先付** カリフラワー豆富
自家製あいちひめの生ハム
かぶとぶりの白麴和え
鱈白子の揚げ出し
- 造り** お造り4種盛り
- 碗物** 炙りカサゴと芹の御椀
- 焼物** ホタテと蛤の
西京味噌グラタン
- 温物** 牡蠣とオ卷海老の
日本酒パッツァ
- 酢の物** 源氏和牛と山菜の
ポン酢ジュレ掛け
- 飯物** 鶏だしきしめん
- 甘味** みかんのわらびもち

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

