



3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 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



はなつき — 花月 コース —

四〇〇〇円(税込 四四〇〇円)

先付 海老真丈の信田巻と
菜の花の御椀

造り お造り2種盛り

揚物 あいちひめの包み揚げ

焼物 三河鶏の親子焼き

酒肴 若牛蒡と揚げの煮浸し
蛸烏賊、新玉葱の天婦羅
新じゃがとじゃこのマリネ
あいち鴨黒胡椒焼

飯物 浅利と蕪の炊き込みご飯
赤出汁

ゆめみづき — 夢見月 コース —

六〇〇〇円(税込 六六〇〇円)

先付 絹姫サーモンと筍、
スナップエンドウの甘酒白掛け

造り お造り3種盛り

酒菜 段戸牛の塩煮
浅利鹿尾菜
蛸烏賊とキャベツの煮浸し
三河鶏と新玉葱のフライ
桜海老の茶碗蒸し

温物 紅白真丈の春菊摺り流し

焼物 あいちひめの蕪卸焼

飯物 あいち鴨と牛蒡の
混ぜ込みご飯

味噌汁

甘味 新じゃがのパンナコッタ

さきはなつきづき — 早花咲月 コース —

八〇〇〇円(税込 八八〇〇円)

先付 春菜の琥珀寄せ

造り お造り盛り合わせ

椀物 若竹煮

焼物 鱈の西京味噌焼

温物 源氏和牛小鍋

進肴 桜海老と蛸烏賊のぽん酢焼

飯物 みねはるかの釜炊き御飯

喉黒煮付け

味噌汁

甘味 フルーツポンチ