



# 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