



5月コース料理 COURSE MENU

— 橘月 コース — 四〇〇〇円(税込 四四〇〇円)

- 先付** 燕、木耳
絹姫サーモンの白麹味噌掛け
- 造り** お造り2種盛り
- 温物** 三河鶏の甘藍巻
じゃが芋ポタージュ煮
- 焼物** あいちひめの蒸し焼き
- 酒菜** 空豆とトマトの
甘酒タップナード和え
あいち鴨つくねの山椒焼
長いもの海老挟み揚げ
蒔ともやしの胡麻浸し
- 飯物** 鰯と梅の炊き込みご飯
味噌汁

— 稲苗月 コース — 六〇〇〇円(税込 六六〇〇円)

- 先付** 段戸牛の甘辛煮
アスパラガスの
絹姫サーモン巻
一寸豆のかき揚げ
ジャガイモの摺り流し
- 造り** お造り3種盛り
- 酒菜** ゼンマイと厚揚げの煮浸し
三河鶏の紫蘇ベーゼ焼
蔓紫のお浸し
- 焼物** あいち鴨の炙り
南蛮麴掛け
- 温物** ズッキーニの海老鳴門蒸し
- 進肴** 漬け鰹の葱ダク和え
- 飯物** 蛸の山椒炊き込みご飯
味噌汁
- 甘味** 梅の甘酒スムージー

— 梅の色月 コース — 八〇〇〇円(税込 八八〇〇円)

- 先付** 鰹、平貝燻し立て
土佐酢ジュレ掛け
- 造り** お造り盛り合わせ
- 椀物** 蛸真丈の御椀
- 温物** 金目鯛の潮煮小鍋
- 焼物** 源氏和牛のたたき
空豆かきあげ
穴子の棒寿司
茗荷酢
- 進肴** 鰯の胡麻マリネ
- 飯物** 鰯の出汁茶漬け
- 甘味** ほうじ茶羊羹と塩糰子アイス

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-shops

糰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

