



6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



みなづき — 水月コース — 四〇〇〇円(税込 四四〇〇円)

- 先付 障泥烏賊の
山形“だし”浸し
- 造り お造り2種盛り
- 温物 魔法の海老と
紫蘇豆腐の揚げ出し
- 焼物 三河鶏と茄子の
トマトチーズ田楽
- 酒菜 ゴーヤとベーコンの
玉子焼き
南瓜のそぼろ煮
鱈のうめろう
- 飯物 あいちひめと枝豆の
炊き込みご飯
味噌汁

かぜまちづき — 風待月コース — 六〇〇〇円(税込 六六〇〇円)

- 先付 真蛸の生姜煮
焼甘長唐辛子の白掛け
鮎の一夜干し
- 造り お造り3種盛り
- 酒菜 鯛の梅紫蘇揚げ
鶏の親子巾着
アスパラガスの茄子ソース焼
- 焼物 段戸牛の蕃茄ローストビーフ
- 温物 鱧の霰揚げ 茗荷餡掛け
- 進肴 穴子と蓮芋の冷やし鉢
- 飯物 あいちひめと夏野菜の
炊き込みご飯
味噌汁
- 甘味 ずんだわらび餅とミルクプリン

なずくれづき — 涼暮月コース — 八〇〇〇円(税込 八八〇〇円)

- 先付 丸茄子翡翠煮海鮮餡かけ
- 造り お造り盛り合わせ
- 椀物 鮎素麺の御椀
- 温物 あいち鴨の自治部煮
- 焼物 源氏和牛と夏野菜の炙り
フルーツマトソース掛け
- 進肴 鱧の梅紫蘇巻揚げ
- 飯物 焼穴子と万願寺唐辛子の
混ぜ込みご飯
味噌汁
- 甘味 マンゴー白麴スムージー