



## 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 & food

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



岡谷HPは  
こちらから



### — 涼月 コース —

四〇〇〇円(税込 四四〇〇円)

- 先付 枝豆豆富と障泥烏賊の  
卸餡かけ
- 造り お造り2種盛り
- 温物 玉蜀黍の薩摩揚げ  
トマトだし掛け
- 焼物 茄子のあいちひめ巻  
辛子白麹味噌焼
- 酒菜 モロヘイヤ、オクラのお浸し  
無花果田楽  
南瓜サラダ  
段戸牛の梅煮
- 飯物 鮎と新生姜の炊き込みご飯  
味噌汁

### — 七夕月 コース —

六〇〇〇円(税込 六六〇〇円)

- 先付 冷製帆立の玉蜀黍茶碗蒸し  
生海苔餡かけ
- 穴子の白煮
- 造り お造り3種盛り
- 酒菜 あいち鴨と焼葱の春巻き
- 皿 南瓜の旨煮  
障泥烏賊のゆずろう
- 焼物 あいちひめの麹辣油焼
- 温物 三河鶏と丸茄子の揚げ出汁
- 進肴 炙り鰻とルネッサンストマトの  
酢の物
- 飯物 段戸牛の出汁巻サンド
- 甘味 冬瓜のヨーグルトプリン

### — 建申月 コース —

八〇〇〇円(税込 八八〇〇円)

- 先付 海鮮玉子豆腐
- 造り お造り盛り合わせ
- 椀物 源氏和牛の沢煮椀
- 焼物 名古屋コーチン盛り合わせ
- 温物 鰻の柳川煮
- 進肴 鰻葛素麺
- 飯物 鮎の炊き込みご飯  
味噌汁
- 甘味 スイカの甘酒スムージー