



9月コース料理 COURSE MENU

— 紅葉月 コース — 四〇〇〇円(税込 四四〇〇円)

- 先付** 焼茄子の昆布メと
鰹の燻製の梅出汁餡掛け
- 造り** お造り2種盛り
- 温物** あいちひめの南瓜饅頭
- 焼物** 秋鮭の炙り
椎茸糎ソース掛け
- 酒菜** 青梗菜の煮浸し
三河鶏と茗荷の胡麻和え
鰯の紫蘇包み揚げ
占地とじゃこの
ペペロンチーノ
- 飯物** あいち鴨と茸の
炊き込みご飯
味噌汁

— 夜長月 コース — 六〇〇〇円(税込 六六〇〇円)

- 先付** 秋鮭柚子胡椒焼
秋刀魚の鬼卸和え
三河鶏と舞茸の煮凝り
南瓜揚雲吞
- 造り** お造り3種盛り
- 焼物** あいちひめの
紫蘇バター焼き
- 温物** 炙り太刀魚と
翡翠茄子の煮物椀
- 強肴** 段戸牛ローストビーフと
麴玉子の雲丹のせ
- 飯物** 漬け鰹のお茶漬け
- 甘味** 甘酒のムース
栗ソースかけ

— 稲刈月 コース — 八〇〇〇円(税込 八八〇〇円)

- 先付** 松茸と法連草のお浸し
燻し塩鰹
秋刀魚の肝醬油焼
名古屋コーチンの巻織焼
- 椀物** 才巻海老、
翡翠茄子の御椀
- 造り** お造り盛り合わせ
- 焼物** あいち鴨の利久焼
舞茸と揚げの煮浸し
- 温物** 太刀魚の紫蘇巻
味噌バター煮
- 強肴** 源氏和牛のローストビーフと
麴玉子の雲丹のせ
- 飯物** 秋鮭と秋野菜の炊き込みご飯
味噌汁
- 甘味** 嶺岡豆腐の葡萄ジュレ掛け

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
sakehouse

糎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



図谷HPは
こちらから

