



10月コース料理 COURSE MENU

しぐれづき — 時雨月 コース — 四〇〇〇円(税込 四四〇〇円)

- 先付** 南瓜豆富と鱧の滑子餡かけ
- 造里** お造り2種盛り
- 温物** 秋鮭の味噌クリーム煮
- 焼物** 三河鶏の茸ケンチン焼
- 酒菜** 丸十の明太真丈挟み揚げ
にんじん千切り炒め
あいちひめの焼茄子巻
旨出汁ゼリー掛け
魔法の海老の甘酒生姜焼
- 飯物** 秋刀魚と栗の卸ご飯
味噌汁

かみなしつき — 雷無月 コース — 六〇〇〇円(税込 六六〇〇円)

- 先付** 丸十とすり身の渦巻き天婦羅
法連草と焼舞茸のお浸し
メ秋刀魚の小袖寿司
炙り鱧の柚子胡椒
赤鶏の合い盛り串
- 造里** お造り3種盛り
- 焼物** 秋鮭と栗、茸の湯葉餃子
胡麻ポン酢
- 温物** あいち鴨の豆乳治部煮
- 強肴** 段戸牛ローストビーフと
麴玉子の雲丹のせ
- 飯物** 魔法の海老と銀杏の
バター炊き込みご飯
- 甘味** 南瓜プリン

かみなしつき — 醸成月 コース — 八〇〇〇円(税込 八八〇〇円)

- 先付** 鮑 柿 栗の白麴白和え
- 椀物** 炙り鱧とあわび茸の御椀
- 造里** お造り盛り合わせ
- 焼物** あいち鴨の黒七味焼
- 温物** 伊勢海老と鰯の潮煮
- 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** 松茸の炊き込みご飯
- 甘味** ライムのパンケーキ
ジーマミクリーム掛け

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
sake bar

糺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

