

コース料理

COURSE MENU

しんづき 親月コース

— 圓谷のおためしコース —

五五〇〇円(税込)

- 先付 カジキマグロのガレットと
玉蜀黍豆腐
- 造里 お造り三種盛り
- 冷鉢 煮穴子 翡翠茄子
冬瓜の合い盛り
- 焼物 段戸牛のふる〜つ味噌焼き
- 籠盛 鰯と夏野菜の冷や汁風
錦糸瓜明太子和え
琥珀寄せ
真蛸と新生姜の薩摩揚げ
鰯塩麴焼き
あいちひめの
青唐辛子味噌炒め
- 飯物 炭焼き名古屋コーチンと
ズッキーニの炊き込みご飯
酢橘添え
味噌汁

りょうづき 涼月コース

— 圓谷のおすすめコース —

七七〇〇円(税込)

- 先付 鰯と加賀太胡瓜の鰯出汁
- 造里 お造り三種盛り
- 揚物 玉蜀黍真丈と
無花果の天婦羅
稲武産新茶塩
- 冷鉢 障泥烏賊と夏野菜の
酒粕冷鉢
- 焼物 源氏和牛の蓬萊泉醬肉
- 籠盛 鮎の梅煮
鰯と桃のマリネ
あいちひめと苦瓜の
味噌炒め
モロヘイヤとオクラの
摺り流し
生雲丹と金時草のジュレ
鱸の茄子ソース焼き
- 飯物 あいち鴨と花萼の
炊き込みご飯
味噌汁
- 甘味 甘酒卵プリン

たなばたづき 棚機月コース

— 圓谷の懐石コース —

一〇〇〇〇円(税込)

- 先付 玉子豆腐と鰯の葛叩き
鼈甲餡掛け
- 椀物 蛤と木耳真丈のお椀
- 造里 お造り盛り合わせ
- 温物 炙り太刀魚と南瓜の
すり流し
- 焼物 鰻と夏野菜のテリーヌ
- 籠盛 鮎の一夜干し
鰯の琥珀寄せ
真蛸と加賀太胡瓜の
酢の物
車海老の雲丹焼き
モロヘイヤのお浸し
あいち鴨の
ジュノーゼソース掛け
- 飯物 源氏和牛の
ローストビーフまぶし
- 甘味 白桃のクレームブリュレ

圓谷ペアリング

圓谷が自信を持っておもてなし
日本酒ペアリングコースのご案内

Aコース



三〇〇〇円(税込 三三〇〇円)
6~7種類の日本酒をお出します。

Bコース



五〇〇〇円(税込 五五〇〇円)
純米大吟醸3種類、季節限定酒、そし
てあのレア酒も入った特別なコースです。

※前日までにご予約をお願いいたします。

※コース料理は2名〜。2日前までにご予約下さい。
※10,000円コースのみ3日前までの予約となります。
※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。



圓谷

MARUTANI
SAKEBAR

営業時間

◆日曜〜木曜：17時〜23時
(フードラスト22時、ドリンク22時30分)
◆金曜・土曜・祝前日：17時〜24時
(フードラスト23時、ドリンクラスト23時30分)



Address

〒451-0042
名古屋市西区那古野
1丁目37-17

Tel

052-414-7263

Fax

052-414-7264