

コース料理

COURSE MENU

ようづき 陽月コース

— 圓谷のおためしコース —

五五〇〇円(税込)

- 先付 あいち鴨と甘栗のサラダ
- 造り お造り三種盛り
- 温物 源氏和牛のとろろ饅頭
菊花餡掛け
- 焼物 金目鯛の茄子味噌
朴葉焼き
- 籠盛 秋鮭と青梗菜のお浸し
マッシュルームと蓮根の
マスタード白和え
あいちひめと丸十の金平
戻り鯉の焼霜
梨卸し酢掛け
名残り鱧と南瓜の含め煮
海老と銀杏の醤油麴焼き
- 飯物 秋刀魚と零余子の
炊き込み御飯
枳塚味噌の味噌汁

しぐれづき 時雨月コース

— 圓谷のおすすめコース —

七七〇〇円(税込)

- 先付 秋刀魚のリエットと
木の子マリネ
- 造り お造り三種盛り
- 椀物 鯿と霜降り平茸の
蕪摺り流し
- 焼物 源氏和牛の玉葱麴焼
柿の白酢和え
- 進肴 名残り鱧の松茸餡掛け
- 籠盛 五郎島金時ポタージュ
あいち鴨の蒸し煮
オレンジソース
縞鰯と焼き茄子
酢橘酢
秋鮭と南瓜のグラタン
燻製あいちひめと
里芋の含め煮
なめこの卸し和え
- 飯物 栗の炊き込み御飯
枳塚味噌の味噌汁
- 甘味 胡麻 パンナコッタ

はつしもづき 初霜月コース

— 圓谷の懐石コース —

一〇〇〇〇円(税込)

- 先付箱盛 丸十饅頭湯葉包み揚げ
マッシュルームの
烏賊ワタ詰め焼き
松茸の茶碗蒸し
- 椀物 金目鯛と水無月豆腐のお椀
- 造り お造り盛り合わせ
- 焼物 東栄コーチンの
丸ごと南瓜グラタン
- 温物 伊勢海老の酒粕煮
- 酢物 絹姫サーモンと
越のルビーのマリネ
- 飯物 みねはるかんの土鍋御飯
お茶漬け出汁
お供二種
- 甘味 洋梨のカスタードプリン

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、ドリンクラスト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