



うなぎ御膳 4,950円

MENU

先付
うなぎ
肝吸い
香の物



あづま御膳 4,950円

MENU

先付 3種盛り
旬魚のお造り 3点盛り
国産牛鰯焼き
天ぷら
ご飯 香の物 赤出汁
水菓子



慶雲御膳 7,700円

MENU

前菜盛り合わせ
旬魚のお造り三種盛
国産牛鰯焼き 彩野菜 おろしポン酢
海老と季節の野菜天ぷら
ミニ国産うなぎ 香の物 肝吸い
デザート三種盛

※仕入れ状況によりメニュー内容は変更となる場合もございます。

※写真はイメージです



和～NAGOMI～会席 7,700円

MENU

先付 あづま12ヶ月のお浸し 落花生豆腐
 酒肴 酒肴盛り合わせ
 御椀 イベリコ豚とすぐきの椀
 お造り 旬魚の造り5点盛り 妻物色々
 温物 愛知県産鰻柳川鍋 那須御養卵
 揚げ物 蝦夷鮑天麩羅 夏野菜
 炭火 国産牛炭火烧 塩ポン酢卸し 山葵 岩塩
 食事 金目鯛釜飯 又は 金目鯛寿司
 水菓子 季節のデザート3種盛り



極～KIWAMI～会席 11,000円

MENU

先付 あづま12ヶ月のお浸し 落花生豆腐
 座付き 熟成つりきんめ鯛握り 金目鯛出汁
 酒肴 うなカツ 塩酢橘
 凌ぎ 鮪ネギトロ風 山葵マヨネーズ
 お造り 旬魚のお造り盛り合わせ
 温物 すっぽん小鍋仕立て
 箸休め トマトのグラニテ
 炭火 常陸牛炭火烧 塩ポン酢卸し 山葵 岩塩
 食事 蝦夷鮑土鍋炊きご飯 香の物 赤出汁
 水菓子 落花生ぷりん
 甘味 下総醤油の焼団子 薄茶



※会席料理は3日前までにご予約くださいませ。
 ※仕入れ状況によりメニュー内容は変更となる場合もございます
 ※写真はイメージです

a la carte

MENU

本日のお刺身盛り合わせ	2,500円	天ぷら盛り合わせ (海老・白身魚・野菜いろいろ)	2,000円
本日の焼魚 (切身)	1,500円	お新香盛り合わせ	900円
国産牛炭火烧きカットステーキ	2,500円	お食事セット (ご飯・赤だし・香の物)	550円