

日本料理 都万麻

夜のお品書き

つまま

御膳

七、〇〇〇円
(税込七、五六〇円)

〆先附 〰 冬瓜すり流し よし菜肉炒め

〆造り 〰 海の幸盛り合わせ

〆煮物 〰 赤魚煮付

〆焼八寸 〰 粽寿司 サーモン錦糸巻き

矢羽根胡瓜 百合根巾着

焼旬魚 モロヘイヤのお浸し

〆揚物 〰 筍挟み揚げ

〆酢物 〰 白きくらげ甘酢漬け

〆食事 〰 新生姜御飯

味噌汁 香の物

〆デザート 〰 本日のデザート

雪

ゆき

九、〇〇〇円

(税込九、七二〇円)

〆先附 〰 金時草とふかひれお浸し

〆椀物 〰 貝柱真薯

〆造り 〰 海の幸盛り合わせ

〆煮物 〰 蓮根万頭 柏葉包み

〆焼物 〰 鱸蓼味噌焼き

〆揚物 〰 小鮎天婦羅

〆食事 〰 新生姜御飯 味噌汁 香の物

〆デザート 〰 フルーツ盛り合わせ

月

つき

一一、〇〇〇円

(税込一一、八八〇円)

へ先附 へ 金時草とふかひれお浸し

へ椀物 へ 鴨と冬瓜千草仕立て

へ造り へ 海の幸盛り合わせ

へ煮物 へ 鮎魚女と茄子の揚げ出し

へ焼物 へ 赤魚白醤油焼き

へ揚物 へ 赤鰯野菜巻き

へ食事 へ 新生姜御飯 味噌汁 香の物

へデザート へ フルーツ盛り合わせ

花

はな

一三、〇〇〇円

(税込一四、〇四〇円)

へ先附 へ 金時草とふかひれお浸し

へ椀物 へ 鴨と冬瓜千草仕立て

へ造り へ 海の幸盛り合わせ

へ煮物 へ 鰻蓮根蒸し

へ強肴 へ 和牛ロース冷しゃぶサラダ

へ揚げ物 へ 虎魚唐揚げ

へ食事 へ 新生姜御飯 味噌汁 香の物

へデザート へ フルーツ盛り合わせ

最高級黒毛和牛

くろ はな ぎゆう

黒樺牛しゃぶしゃぶ・すきやき

豊かな香り、甘い味覚、柔らかな食感が特徴の最高級黒毛和牛「黒樺牛」
一度食べれば忘れられない美味しさを心ゆくまで堪能ください。

しゃぶしゃぶ

先附 黒樺牛リブロースA5(一五〇グラム)
野菜 豆腐 うどん又はごはん 香の物 デザート
※追加のお肉一五〇グラム 三、三〇〇円

(税込三、五六四円)

八、〇〇〇円

(税込八、六四〇円)

すきやき

先附 黒樺牛リブロースA5(一五〇グラム)
野菜 豆腐 うどん又はごはん 香の物 デザート
※追加のお肉一五〇グラム 三、三〇〇円

(税込三、五六四円)

八、〇〇〇円

(税込八、六四〇円)



※しゃぶしゃぶ、すきやきは二名様より承ります。