

# 鮎かき

睦月

おまかせおまかせ鮎コース

六八〇〇円（七四八〇円税込）

鱈白子温出汁ボン酢

寒平目造り

寒鰯の焼霜造り

紅ずわい蟹の澄まし汁

【握り】

クワトロ小井

熟成真鯛

鰯

炙り帆立

天然本鮪漬け

天然本鮪中トロ

寒鰯手巻き

平すずき

煮牡蠣

しまあじ

金目鯛

煮穴子

玉ブリユレ

青さの味噌汁

※内容は仕入れにより異なります

吉日 鮎かきと

大将 岩崎 秀司

魚かき



【カウンターお膳で記念日】

Anniversaryケーキ付き

江戸前鮎12貫&逸品5種の記念コース

七五〇〇円 (八二五〇円税込)

【光附】鱈白子ボン酢 巻き白菜と浅月

【小吸腕】鰻の澄まし汁

【造里巻】寒ひらめ

【造里式】寒鰯の瞬間燻製

【凌ぎ】銀杏の翡翠茶碗蒸し

【江戸前鮎】

かすご鯛信州サーモン小肌クアトロ小井

天然本まぐろ赤身天然本まぐろ中トロ

牡丹海老帆立磯部巻き雲丹全目鯛煮穴子玉

【留椀】赤出汁

【甘味】メッセージ付き記念日ホールケーキ

※ある日の一例です

※内容は仕入れにより異なります

吉日 鮎かうと

大将 岩崎秀司

# 鮎かうと

睦月

ランチ限定ショート鮎コース

四八〇〇円（五二八〇円税込）

【逸品】

鱧白子温出汁ボン酢

【中皿】

京都産地玉子の出汁巻き

【握り】

熟成真鯛

べさば

天然本鮪瞬間漬け

天然本鮪中トロ

トロたくおはぎ

寒鰯の手巻き

信州サーモン

煮穴子

玉ブリユレ

青さの味噌汁

※内容は仕入れにより異なります

吉日 鮎かうと

大将 岩崎 秀司