



三月十日〜期間限定

吉好評につき【周年コース】第二段の販売致します。

【祝！14周年コース】

『黒毛和牛と鮑バターステーキ』&

『和牛炙り肉脂と桜鯛しゃぶ小鍋』コース

六〇〇〇円↓**四九五〇円**(税込)

先附 玉子豆腐

造里 本日の鮮魚2種盛合せ

牡蠣産地直送の刺し牡蠣

小鍋 桜鯛と牡蠣の黄金だし小鍋

〜浜名湖産あおさ海苔の香りです

揚物 わかさぎの南蛮漬け

春野菜の天麩羅

焜炉 黒毛和牛と鮑バターの鉄板ステーキ

食事 和牛の炙り肉脂

留椀 大源味噌の味噌汁

甘味 どちらおとめのアイス

【利き酒師厳選の日本酒が付いた飲み放題】

おひとり様プラス一九八〇円（3名様以上：コース利用時のみ）

※二名様からのご注文となります

※仕入れにより内容は異なります

※写真はいメージです



〔三月四月〕
彩りコース

『桜鯛と帆立の黄金出汁小鍋』と

『黒牛と神戸ポーク鉄板焼』コース

三六〇〇円（税込三九六〇円）

先付 玉子豆腐

造里 本日の鮮魚2種盛合わせ

小鍋 桜鯛と帆立の黄金だし小鍋

温物 羽二重茶わん蒸し

揚物 わかさぎの南蛮漬け

春野菜の天麩羅

焼物 黒牛と神戸ポークの鉄板焼き

食事 釜揚げしらすの釜飯

〜梅しそ山菜添え〜

留椀 大源味噌の味噌汁

甘味 とちおどめのアイス

【利き酒師厳選の日本酒が付いた飲み放題】

おひとり様プラス一九八〇円（3名様以上コース利用時のみ）

※二名様からのご注文となります

※仕入れにより内容は異なります

※写真はイメージです



（三月四月）

燈花コース

『桜鯛と牡蠣の黄金出汁小鍋』と

『黒毛和牛と帆立の鉄板ステーキ』コース

四五〇〇円（税込四九五〇円）

先附 玉子豆腐

造里 本日の鮮魚2種盛合わせ

牡蠣 産地直送の刺し牡蠣

小鍋 桜鯛と牡蠣の黄金だし小鍋

（浜名湖産あおさ海苔の香りです）

揚物 わかさぎの南蛮漬け

春野菜の天麩羅

焜炉 黒毛和牛と帆立バターの鉄板ステーキ

食事 桜海老と生姜しぐれの釜飯

留碗 大源味噌の味噌汁

甘味 とちおとめのアイス

【利き酒師厳選の日本酒が付いた飲み放題】

おひとり様プラス一九八〇円（3名様以上：コース利用時のみ）

※二名様からのご注文となります

※仕入れにより内容は異なります

※写真はいメージです

吉日 堀江燈花



3月4月

華やぎ懐石 肉和食のコース

『黒毛和牛と鮑の雲丹出汁小鍋』と

『黒毛和牛と牡蠣のステーキ』の肉尽くしコース

五四〇〇円(税込五九四〇円)

先付 玉子豆腐

肉八寸

・黒牛昆布メローストビーフ

・合鴨ロース溶部煮・一口牛カツ塩山葵

・和牛と菜花の醤油糎・春キヤベツと蒸し鶏のマリネ

・浅蛸と近江蒟蒻の合め煮

・桜海老と新じゃが芋の卵の花和え

小鍋 和牛と鮑の雲丹しゃぶ小鍋

凌ぎ 黒毛和牛の炙り鮓

温物 羽二重茶わん蒸し

焜炉 黒毛和牛と牡蠣の鉄板焼き

鮓 海鮮春ちらしと江戸前鮓二種盛合せ

留椀 大源味噌の味噌汁

甘味 どちらおどめのアイス

【利き酒師厳選の日本酒が付いた飲み放題】

おひとり様プラス一九八〇円(3名様以上:コース利用時のみ)

※二名様からのご注文となります

※仕入れにより内容は変更いたします

※写真はいメージです

吉日

堀江燈花



（三月四月）
極み鮓懐石

『本格江戸前鮓とオマール海老天ぷら』&

『プレミアム和五牛の炭火焼き』懐石

七二〇〇円（税込七九二〇円）

先付 春の味覚四種前菜盛合わせ

小吸椀 蛤真丈 春野菜の清汁仕立て

造里 本鮓と真鯛桜メ

温物 蓮根饅頭 湯景餡かけ

強肴 オマール海老の天ぷらと白甘鯛の鱗揚げ

凌ぎ 羽二重茶碗蒸し

焼物 熊本産プレミアム和五牛の炭火焼き

鮓 江戸前鮓五種盛り合わせ

留椀 大源味噌の味噌汁

甘味 どちらとめのアイス

【利き酒師厳選の日本酒が付いた飲み放題】

おひとり様プラス一九八〇円（3名様以上：コース利用時のみ）

※二名様からのご注文となります

※仕入れにより内容は異なります

※写真はイメージです