

# 鮭かき

長月

おまかせおまかせ鮭コース

六八〇〇円（七四八〇円税込）

## 【先付】

菊菜と秋茸のお浸し

## 【造り】

紅葉鯛と戻り鰹のたたき

## 【天婦羅】

名残鱧の天ぷらとおかき揚げ

## 【握り】

あおりいか 平目

紅葉鯛昆布締め しまあげ

天然本鮪赤身 天然本鮪中とろ

## 【小吸碗】

松茸の澄まし汁

## 【握り】

鹿児島県産ひげ長海老

名物クワトロ小井

信州サーモン 金目鯛

煮穴子 玉

## 【留碗】

あおさの味噌汁

※内容は仕入れにより異なります

吉日 鮭かうと

大将 岩崎秀司

魚かき



【カウンターお鮓で記念日】

Anniversaryケーキ付き

江戸前鮓12貫&逸品5種の記念コース

七五〇〇円 (八二五〇円税込)

【先付】 菊菜と秋茸のお浸し

【造里】 紅葉鯛と戻り鯉のたたき

【天婦羅】 名残鱧の天ぷらとおかき揚げ

【握り】 あおりいか 平目

紅葉鯛昆布締め しまあじ

天然本鮪赤身 天然本鮪中とろ

【小吸椀】 松茸の澄まし汁

【握り】 鹿児島県産ひげ長海老

名物クワトロ小井

信州サーモン 金目鯛

煮穴子 玉

【留椀】 あおさの味噌汁

【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 鮓かうと

大将 岩崎秀司

# 鮭かうと

長月

ランチ限定シヨート鮭コース

四八〇〇円(五二八〇円税込)

【逸品】菊菜と秋茸のお浸し

【温物】茶碗蒸し

【江戸前鮭】

・真鯛 ・鰯

―まぐろ3種食べ比べ―

・本まぐろ赤身

・本鮪中トロ

・トロたくおはぎ

・信州サーモン ・鰯の手巻き

・煮穴子 ・玉

【留挽】あおさの味噌汁

※内容は仕入れにより異なります

吉日 鮭かうと

大将 岩崎秀司

# 鮎かうと

長月

ランチ限定 鮎天ぷらコース

四五〇〇円（四九五〇円税込）

【逸品】菊菜と秋茸のお浸し

【鮎壺】真鯛

しまあじ

信州サーモン

【天麩羅】名残り鱧の紫蘇天ぷら

【温物】茶碗蒸し

【鮎式】本まぐろ中とろ

金目鯛

煮穴子

玉

【留椀】あおさの味噌汁

※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