

鮓和食コース 特別先行販売プラン



6月[5・6・7日&12・13・14日]限定

【鮓和食コース】

七二〇〇円↓六六〇〇円(税込)

【先附】信州サーモンのレモン酢ダレと初夏野菜いろいろ

【小吸碗】清汁仕立て 牡蠣吸い

【造里】初かつお焼霜 紋甲烏賊炭落とし 礼文島水雲と新順才

【焼物】福子菜の花オイル焼き 新路の卵の花かけ

【天婦羅】さわらの舞茸パン粉揚げ いぶりがっこのタルタル

【凌ぎ】自家製 生豆腐 銀飴

【肉料理】黒毛和牛の出汁ローストビーフ

【江戸前鮓】本日の江戸前鮓五種

【留挽】新潟産枋尾揚げのお味噌汁

【甘味】季節のシヤーベット

※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

吉日 紅炉庵

料理長 森福美

NEW! 6月19日～
鮓和食コース



【鮓和食コース】

『江戸前鮓と紀州鰻しやぶ小鍋』&

『黒毛和牛の炙り肉寿司と和牛炭焼き』

七二〇〇円↓六六〇〇円(税込)

【先附】今日の先附

【造里】今日の造里二種

【鍋物】紀州ハモの黄金出汁小鍋

【炙鮓】黒毛和牛炙り鮓

黒毛和牛赤身炙りと黒毛和牛サロインの食べ比べ

【天婦羅】泉州水茄子と北海道産パンチエッタ

【肉料理】黒毛和牛の炭火焼き

神楽南蛮味噌 本山葵 炭塩

【江戸前鮓】今日の江戸前鮓五種

【留 碗】大源味噌のお味噌汁

【甘 味】季節のシャーベット

※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

吉日 紅炉庵

料理長 森福美



【シン紅コース】

四〇九〇円（税込四五〇〇円）

【先附】信州サーモンのレモン酢と初夏野菜いろいろ

【造里】初かつお焼霜 礼文島水雲と新順才

【小鍋】真鯛の黄金出汁しやぶ小鍋

【天婦羅】広島産牡蠣フライ

【凌ぎ】自家製生豆富銀餡

【肉料理】黒牛の富士溶岩ステーキ

【土鍋】鯛めし土鍋ご飯のひつまぶし 鯛胡麻和え 和出汁

【留碗】大源味噌のお味噌汁

【甘味】季節のシャーベット

※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

吉日 紅炉庵
料理長 森福美



【極みコース】

『鮑と帆立の牡蠣醤油バター焼&鰹しやぶ小鍋』と
『炙り肉寿司&黒牛ステーキ&鯛めし』

五〇〇〇円（税込五五〇〇円）

【先 附】本日の先付け

【造 里】初かつお焼霜と逸品

【小 鍋】鰹(はも)の黄金出汁しやぶ小鍋

【寿 司】黒毛和牛の炙り肉寿司

【強 肴】あわびと北海ホタテの牡蠣醤油バター焼き

【凌 ぎ】自家製 生豆富 銀飴

【肉料理】黒牛の富士溶岩ステーキ

【土 鍋】鯛めし土鍋ご飯

【留 挽】新潟産栃尾揚げのお味噌汁

【甘 味】季節のシャーベット

※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

吉日 紅炉庵
料理長 森福美