

一、二月のお品書き

鮓和食コース



『江戸前鮓5貫と和牛炙り肉鮓』
&『寒鰯の黄金だし小鍋&
和牛の赤ワイン煮込み』
全日 6,600円(税込)

【先付】いくらとアボカドのタルタル最中
【造里】かつお焼き霜造り 鰯と法蓮草の雪花菜和え
【鍋物】寒ぶりと寒さわらの黄金だし小鍋 ～生姜おろし～
【天ぷら】種子島産安納芋 北海道産ふぐ 冬かぶら
【凌ぎ鮓】黒毛和牛の炙り鮓 ずわい蟹の小袖鮓
【肉料理】和牛の赤ワイン煮込み
【江戸前鮓】本日の江戸前鮓5種
【留碗】大源味噌のお味噌汁
【甘味】宇治抹茶アイス ～バターミルク餡のせ～

極みコース



「寒ぶりしゃぶ小鍋&白子天ぷら鮓」&
選べる土鍋ご飯
「本ずわい蟹めしor鮭はらすイクラ飯or鯛めし」
平日特別価格 5,500円(税込)
土日祝 5,980円(税込)

【先付】いくらとアボカドのタルタル最中
【造里】本日の薫焼きタタキ造里
【小鍋】寒鰯の黄金だし小鍋
【冬の味覚 贅沢手巻き鮓】
たら白子天ぷら手巻き鮓 とろたく手巻き鮓
【揚物】北海道産真ふぐの“ふぐカツ” ～鮓屋のカリタルタル～
【肉料理】黒牛の富士溶岩ステーキ
【ひつまぶし付き選べる土鍋ご飯】
・蟹めし ・いくら鮭はらこめし 鯛めし
【留碗】大源味噌のお味噌汁
【甘味】宇治抹茶アイス ～バターミルク餡のせ～

寿司と天ぷらコース



平日特別価格 5,500円(税込)
土日祝 5,980円(税込)

【先付】いくらとアボカドのタルタル最中
【造里】かつおの薫焼きたたき
【小鍋】伊予真鯛の鯛しゃぶ小鍋
【肉寿司】黒毛和牛の炙り寿司 2貫
【冬の味覚のご馳走天ぷら 6種】
・北海道産たら白子 煎りからすみ
・北海道産真ふぐといくら ・種子島産 安納芋バター
・九州産寒ぶりの”ぶりどろブラック” 生七味おろし
・冬かぶらと生ハム ・黒毛和牛ローストビーフと粗ごし芋
【江戸前鮓】海老天ドック入り江戸前鮓五種
【留碗】大源味噌のお味噌汁
【甘味】宇治抹茶アイス ～バターミルク餡のせ～

匠鮓懐石コース



『江戸前鮓と牡蠣天ぷら』&
『白子、寒ぶり、真ふぐ、山形豚の贅沢雲丹しゃぶ小鍋』
全日 8,000円(税込)

【先付】いくらとアボカドのタルタル最中
【造里】本まぐろと寒ぶりのお造り
【小鍋】白子、寒ぶりと真ふぐ、山形豚の贅沢雲丹しゃぶ小鍋
【中皿】黒毛和牛の炙り寿司 2貫
【揚物】ふぐ、白子、出汁焚き大根天ぷら
【肉料理】黒毛和牛の赤ワイン煮込み
【江戸前鮓】とろたく手巻き入り本日の江戸前鮓5種
【留碗】大源味噌のお味噌汁
【甘味】季節のシャーベット

【プレミアム飲み放題】利き酒師厳選の日本酒が付いたフリードリンク
お一人様+2,500円(税抜)

【ライト飲み放題】ビール無しのカジュアルフリードリンク
お一人様+1,500円(税抜)

鮓和食

紅炉庵

KOUROAN