

一、二月のお品書き



「寒ぶりいやぶ小鍋＆白子天ぷら鮨」と
遷べる土鍋ご飯
「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
【造り】本日の藁焼き タタキ造り
【小鍋】寒鯉の黄だし小鍋
【冬の味覚 贅沢手巻き鮨】
たら白子天ぷら手巻き鮨 とろたく手巻き鮨
【揚物】北海道産真ふぐの“ふぐカツ”～鮨屋のガリタルタル～
【肉料理】黒牛の富士溶岩ステーキ
【ひつまぶし付き遷べる土鍋ご飯】
・蟹めし・いくらの鮭はらこめし 鯛めし
【留椀】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～



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

【先附】イクラとアボカドのタルタル最中
【造り】かつお焼き霜造り 鮎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
【凌ぎ鮨】黒毛和牛の炙り鮨 ずわい蟹の小袖鮨
【肉料理】和牛の赤ワイン煮込み
【江戸前鮨】本日の江戸前鮨5種
【留椀】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～



『江戸前鮨と牡蠣天ぷら』&
『白子、寒ぶり、真ふぐ、山形豚の贅沢雲丹いやぶ小鍋』
全日 8,000円(税込)

【先付】いくらとアボカドのタルタル最中
【造り】本まぐろと寒ぶりのお造り
【小鍋】白子、寒ぶりと真ふぐ、山形豚の贅沢雲丹いやぶ小鍋
【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
【江戸前鮨】とろたく手巻き入り本日の江戸前鮨5種
【留椀】大源味噌のお味噌汁
【甘味】季節のシャーベット



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
【造り】かつおの藁焼きたたき
【小鍋】伊予真鯛の鯛いやぶ小鍋
【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“ぶりとろブラック” 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
【江戸前鮨】海老天ドック入り江戸前鮨五種
【留椀】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～

【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)

鮨 和食

江戸前鮨

KOUROAN