

三、四月のお品書き

鮓和食コース



『江戸前鮓と和牛肉鮓』&『春野菜と桜鯛の黄金だし小鍋&黒毛和牛逸品』
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】初かつお焼霜造り かつお春香和え
- 【鍋物】桜鯛と春さわら・春野菜の黄金だし小鍋
- 【天ぷら】山形豚の春茗荷巻き
- 【凌ぎ鮓】黒毛和牛の炙り鮓 いわしの小春鮓
- 【肉料理】黒毛和牛の出汁ローストビーフ 春豆もぐさ
- 【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】塩ミルクアイス ～桜もち仕立て～

極みコース



「桜鯛の黄金出汁しゃぶ小鍋」「とろたく手巻き鮓と和牛炙り寿司」「春サーモンの“レアカツ”」&選べる土鍋

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】初かつおのきんつば 韓国海苔
- 【小鍋】桜鯛と春さわらの黄金だし小鍋
- 【凌ぎ鮓】とろたく手巻き鮓 和牛炙り寿司
- 【揚げ物】春サーモンのレアカツ ～鮓屋のガリタルタル～
- 【肉料理】黒牛の富士溶岩ステーキ
- 【ひつまぶし付き選べる土鍋ご飯】
- ・鮭はらすといくらの鮭はらこめし ・お頭付き鯛めしの土鍋ご飯 鯛の胡麻和え ・生ベーコンと新じゃが春味覚の土鍋ご飯
- 【留碗】大源味噌のお味噌汁
- 【甘味】塩ミルクアイス ～桜もち仕立て～

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】初かつおのきんつば 韓国海苔
- 【小鍋】桜鯛の黄金だし小鍋
- 【春の味覚のご馳走天ぷら】
- ・春さわらのいくらのせ ・新たけのこ海老挟み揚げ
- ・春茗荷の豚巻き天 ・舞茸と生ハム ・紅はるかバター
- ・和牛ローストビーフと粗ごし芋の天ぷら
- 【肉料理】黒牛の富士溶岩ステーキ
- 【江戸前鮓】海老天ドックと本日の江戸前鮓4種
- 【留碗】大源味噌のお味噌汁
- 【甘味】塩ミルクアイス ～桜もち仕立て～

匠鮓懐石コース



『江戸前鮓と初かつおの薫焼き』&『山形豚と春さわらの贅沢雲丹しゃぶ小鍋とあわびと春野菜鉄瓶蒸し』
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】初かつお薫焼き
- 【小鍋】桜鯛と春さわらと山形豚の贅沢雲丹しゃぶ小鍋
- 【天ぷら】新たけのこ海老挟み揚げ インカのめざめ 蛇の目ズッキーニ
- 【凌ぎ鮓】黒毛和牛の炙り鮓 いわしの小春鮓
- 【肉料理】黒毛和牛の出汁ローストビーフ 粗ごし春豆添え
- 【鉄瓶】あわびと春野菜の鉄瓶蒸し
- 【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】塩ミルクアイス ～桜もち仕立て～

【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