

三、四月のお品書き



「桜鯛の黄金出汁しゃぶ小鍋」「とろたく手巻き
鮨と和牛炙り寿司」「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

【凌ぎ鮨】とろたく手巻き鮨 和牛炙り寿司

【揚物】春サーモンのレアカツ ～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・お頭付き鮭めしの土鍋ご飯 鯛の

胡麻和え・生ベーコンと新じゃが春味覚の土鍋ご飯

【留椀】大源味噌のお味噌汁

【甘味】塩ミルクアイス ～桜もち仕立て～



『江戸前鮨と和牛肉鮨』&『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)

【先附】イクラとアボカドのタルタル最中

【造里】初かつおのきんつば 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

【凌ぎ鮨】黒毛和牛の炙り鮨 いわしの小春鮨

【肉料理】黒毛和牛の出汁ローストビーフ 春豆もぐさ

【江戸前鮨】本日の江戸前鮨5種

【留椀】大源味噌のお味噌汁

【甘味】塩ミルクアイス ～桜もち仕立て～



『江戸前鮨と初かつおの藁焼き』&『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】初かつお藁焼き

【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】新たけのこ海老挿み揚げ インカのめざめ 蛇の目ズッキーニ

【凌ぎ鮨】黒毛和牛の炙り鮨 いわしの小春鮨

【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

【江戸前鮨】本日の江戸前鮨5種

【留椀】大源味噌のお味噌汁

【甘味】塩ミルクアイス ～桜もち仕立て～



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・新たけのこ海老挿み揚げ

・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

【江戸前鮨】海老天ドックと本日の江戸前鮨4種

【留椀】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)

鮨和食

江戸前鮨

KOUROAN