



平日昼限定

季節を彩る鷺沼会席

五、五〇〇円

胡麻とうふ

季節の彩り三段重

あげ炭火焼き

豆水とうふ

わっぱ飯

豆乳ブランマンジエ

大山鶏照り焼き

太刀魚唐揚げ

特撰和牛網焼き

一、一〇〇円

二、二〇〇円

三、三〇〇円

表示価格は全て税込です。サービス料10%を別途頂戴しております。  
仕入れ状況により、内容が変更になる場合がございます。



豆水とうふコース

五、五〇〇円

胡麻とうふ

季節の彩り

くみあげ湯葉 鮎寿司

青菜お浸し 揚げ銀杏

秋刀魚の山椒煮

イチヨウ丸十 南瓜揚げ

あげ田楽

名物 豆水とうふ

きのこのご飯

豆乳ブランマンジエ

大山鶏照り焼き

一、一〇〇円

太刀魚唐揚げ

二、二〇〇円

特撰和牛網焼き

三、三〇〇円

季節の

料理長特撰コース

九、九〇〇円

寄せたてとうふ

あげ炭火焼き

戻り鰹

秋茄子の海老そばろ

鱧と松茸鍋

鮭はらこ飯

シャインマスカット

表示価格は全て税込です。サービス料10%を別途頂戴しております。  
仕入れ状況により、内容が変更になる場合がございます。



# コース + おすすめアラカルト



大山鶏照り焼き

+1,100 円

ジューシーで肉質の良い大山鶏を

自家製のタレで香ばしい

照り焼きに仕上げました。

太刀魚唐揚げ (3 個)

+2,200 円

脂の乗った太刀魚を、衣はサクサク

身はふわふわの唐揚げに。

お好みでレモンを絞ってどうぞ。



特撰和牛網焼き (70 g)

+3,300 円

黒毛和牛のランプ・イチボを

丹念に焼き上げました。

柔らかい食感とジューシーな味わいを

ご堪能下さい。

