



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 + ふぐ唐揚げ + 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。



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

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 鰯寿司

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

きのこご飯

豆乳ブランマンジエ

+

大山鶏照り焼き

一、一〇〇円

+

ふぐ唐揚げ

二、二〇〇円

+

特撰和牛網焼き

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。

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。

ふぐ唐揚げ (3 個)

+2,200 円

肉厚のふぐをサクッとした唐揚げに。

お好みに酢橘を絞って

お召し上がりください



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。

