



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

ずわい蟹天ぷら + 特撰和牛網焼き + ふぐ唐揚げ + 大山鶏照り焼き +
 三、五〇〇円 三、〇〇〇円 二、二〇〇円 一、一〇〇円

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

真鯛ふり唐墨

蟹みぞれ鍋

ふぐ唐揚げ

月光百合根ご飯

季節のフルーツ

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 鱒寿司

江戸菜お浸し イチヨウ丸十

子持ち鮎山椒煮

かぶら餅あられ揚げ

あげ田楽

名物 豆水とうふ

鯛ご飯

豆乳ブランマンジエ

+

ずわい蟹天ぷら

三、五〇〇円

+

特撰和牛網焼き

三、三〇〇円

+

ふぐ唐揚げ

二、二〇〇円

+

大山鶏照り焼き

一、一〇〇円

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



季節のおすすめ

ずわい蟹天ぷら(4本)

+3,500円

ずわい蟹を揚げたてサクサクの天ぷらに。
そのままでも、自家製のお出汁にくぐらせて
いただくのもオススメです。

特撰和牛網焼き (70g)

+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。



ふぐ唐揚げ(3個)

+2,200円

肉厚のふぐをサクツとした唐揚げに。
お好みで酢橘を絞って
お召し上がりください



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。

