



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

寒平目ふり唐墨

ねぎま鍋

鮑と聖護院大根

月光ゆりねご飯

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

旬の魚 刺身湯葉

大根なます 海老寿司

梅麩 鶏松風 金柑蜜煮

かぶら餅あられ揚げ

あげ田楽

名物 豆水とうふ

野菜五目ご飯

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。

