



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

翁とうふ わっぱ飯

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。



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

初鰹わら焼き

若竹蛤と信田鍋

アスパラふらい

桜海老ご飯

苺パフエ

特撰和牛網焼き

三、三〇〇円

ふぐ唐揚げ (三月三〇日まで)

二、二〇〇円

大山鶏照り焼き

一、一〇〇円

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 春菜浸し

筍おおか揚げ 木の芽福草

しだれ餅 春子椎茸 お造り

あげ田楽

名物 豆水とうふ

筍ご飯

豆乳ブランマンジエ

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。

お好みで酢橘を絞って

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。

