



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 + 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

豆水とうふコース

五、五〇〇円

寄せたてとうふ

胡麻とうふ

あげ炭火焼き

季節の彩り

本日のわら焼き

あげ田楽

若竹蛤と信田鍋

名物 豆水とうふ

アスパラふらい

百合根ご飯

桜海老ご飯

豆乳ブランマンジエ

苺パフエ

特撰和牛網焼き

ふぐ唐揚げ

大山鶏照り焼き

三、三〇〇円

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。



# 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 (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。

