

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

表示価格は全て税込です。サービス料13%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

松前とうふ

鰐湯引き

あげ炭火焼き

茄子と毛蟹

うかい肉とうふ

〜牛テールコンソメ仕立て〜

鮎ご飯

季節の甘味

### 豆水とうふコース

五、五〇〇円

胡麻とうふ

季節の彩り

あげ田楽

名物 豆水とうふ

ちりめんじゃこご飯

豆乳ブランマンジェ

表示価格は全て税込です。サービス料13%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

## 特撰和牛網焼き (70 g)

+ 3,800 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



## 太刀魚唐揚げ (7月~)

+ 2,700 円

脂の乗った太刀魚を、衣はサクサク  
身はふわふわの唐揚げに。  
お好みでレモンを絞ってどうぞ。

## 大山鶏照り焼き

+ 1,600 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。

