

季節を彩る鷺沼会席 五、五〇〇円

平日

お昼限定



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。サービス料十三%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。



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

鮭はらこ御飯

豆乳ブランマンジエ

表示価格は全て税込です。サービス料十三%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

あげ炭火焼き

本日の湊より

とろめんとうふ鍋

松笠甘鯛

うかいとうふ

牛テールご飯

ぶどう氷

表示価格は全て税込です。サービス料十三%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。



こだわりとうふと
松茸の特別コース

一五、〇〇〇円

寄せ立てとうふく松茸餡かけ

あげ炭火焼

本日の湊より

松茸と秋鱧鍋

甘鯛と松茸フライ

うかいとうふの牛テールご飯

ぶどう氷



表示価格は全て税込です。サービス料十三%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。



おすすめアラカルト

特撰和牛網焼き（七〇グラム） 十三、八〇〇円

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ください。



太刀魚唐揚げ（七月〜） 十二、七〇〇円

脂の乗った太刀魚を衣はサクサクに
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 十一、六〇〇円

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。

