



# 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

ふぐ唐揚げ

うかいとうふ

牛テールご飯

季節の甘味

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

豆乳ブランマンジェ

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

豆乳ブランマンジェ

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

松茸と秋鰹鍋

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。

## ふぐ唐揚げ

十二、七〇〇円

肉厚のふぐをサクッとした唐揚げに。

お好みでレモンを絞ってお召し上がりください

## 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。

