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
豆水とうふ
お稲荷さん
甘味



＋

豆乳鍋追加
白金豚
＋一、一〇〇円



＋

豆乳鍋追加
生ずわいかに
＋二、四〇〇円



＋

豆乳鍋追加
特選牛
＋三、三〇〇円



◆コース料理は、一グループ様同一コースにてのご用意となります。
◆当店は国産米を使用しております。
◆全ての価格には消費税(一〇%)が含まれております。別途サービス料(十三%)を承ります。
◆写真はイメージとなります。時期によって料理内容が異なる場合がございます。

二〇二六年十一月二日更新

一品料理
―アラカルト―

◆ふぐ唐揚げ
一、一〇〇円



◆お造り二種
二、二〇〇円



◆特選牛 和牛焼き
（六〇グラム）
三、三〇〇円



◆全ての価格には消費税（一〇％）が含まれております。別途サービス料（十三％）を承ります。
◆写真はイメージとなります。時期によって料理内容が異なる場合がございます。

二〇二六年十一月五日更新

季節コース
―うかい豆腐と蟹みぞれ鍋コース―

一一、〇〇〇円

寄せたてとうふ
すっぽん餡かけ

あげ田楽
ふわふわ揚げ

季節の魚とからすみ

蟹みぞれ
とろめん豆腐鍋

特製つくね

月光百合根いくらご飯

本日のデザート



◆コース料理は、一グループ様同一コースにてのご用意となります。
◆当店は国産米を使用しております。
◆全ての価格には消費税(一〇%)が含まれております。別途サービス料(十三%)を承ります。
◆写真はイメージとなります。時期によって料理内容が異なる場合がございます。

二〇二六年十一月九日更新

おもてなしコース

一二、〇〇〇円

寄せたてとうふ

あげ田楽

季節の彩り

本日のお造り

特選和牛焼き

釜炊き月光百合根ご飯

デザート



◆お食事の釜炊きご飯は１６名様までのご対応となります。
◆コース料理は、一グループ様同一コースにてのご用意となります。
◆当店は国産米を使用しております。
◆全ての価格には消費税（一〇％）が含まれております。別途サービス料（十三％）を承ります。
◆写真はイメージとなります。時期によって料理内容が異なる場合がございます。

二〇二六年十一月二日更新

お子様膳

三、五〇〇円

名物おとうふ
唐揚げ
ポテトフライ
ハンバーグ
ウインナー
エビフライ
うどん
焼き魚
デザート



※お食い初めや七五三など、お祝い事のお料理も承っております。
事前にご予約ください。

※店舗にてお子様用単品料理もご用意がございます。

小学生以下のお子様が対象となります。

◆当店は国産米を使用しております。

◆すべての価格には消費税(一〇%)が含まれております。
別途サービス料(十三%)を承ります。

二〇二六年六月十五日更新