

## 月度更改会席

### 華会席 全10品 9,000日元

開胃菜、併盤、湯品、刺身、烧烤、煮物、主食、水果、甜品、抹茶

### 雨会席 全10品 12,000日元

開胃菜、併盤、湯品、刺身、烧烤、煮物、主食、水果、甜品、抹茶

### 雅会席 全10品 18,000日元

開胃菜、併盤、湯品、刺身、油炸、煮物、主食、水果、甜品、抹茶

#### ◇◇ 前菜 ◇◇

前菜 併盤	1,800日元
鮑魚 芥麥面	2,800日元
冷制蒸飽魚	1,800日元
生海胆配黑毛和牛	1,800日元
自制烏魚子	1,500日元
醬菜 併盤	600日元

#### ◇◇ 刺身 ◇◇

当造鮮魚併盤 (1人份)	1,800日元
薄切野生虎河豚	3,200日元
野生黑鮪魚刺生	1,500日元

#### ◇◇ 烧烤 ◇◇

野生烤虎河豚	3,200日元
干燒・蒲燒鰻魚	2,900日元
紅鮭西京燒	2,800日元
野生虎河豚白子烤	2,800日元
黑毛和牛排 (一分熟)	2,500日元

#### ◇◇ 炖煮 ◇◇

野生虎河豚鍋	5,200日元
火鍋用野生虎河豚白子	2,800日元
青森縣產 合鴨鍋	3,800日元
甲魚小鍋	2,300日元
甲魚蒸蛋	800日元

#### ◇◇ 油炸 ◇◇

炸野生虎河豚	3,200日元
野生虎河豚魚白子天婦羅	2,800日元
炸黑毛和牛排 (一分熟)	2,200日元
脆炸鮑魚	1,800日元

#### ◇◇ 飯 ◇◇

鮑魚和生海胆鍋飯 附味噌湯、醬菜	5,800日元
鰻魚鍋飯 附鰻魚肝、醬菜	5,200日元
蟹鍋飯 附味噌湯、醬菜	4,800日元
鰻魚飯 附鰻魚肝、醬菜	3,500日元

## 松叶蟹会席

### 開胃菜

烤野生虎河豚白子  
蟹肉蒸蛋、配芡汁

### 併盤

炸海老芋 配蟹肉芡汁  
生海胆、山芹菜、生姜

### 刺身

松叶蟹配鲜鱼并盘

### 温物

松叶蟹涮涮锅  
蟹黄入饅

### 烧烤

炭烧松叶蟹  
大椎茸、下仁田葱  
酢橘

### 煮物

蟹锅  
豆腐、葛粉条、白菜  
长葱、春菊

### 主食

蟹锅饭  
味噌汤、酱菜

### 水果

### 甜品

### 抹茶

## 松葉蟹会席

### 先付け

焼き天然虎河豚白子  
蟹入りの茶碗蒸し、餡

### 前菜

海老芋唐揚げ 蟹餡掛け  
生うに、三つ葉、生姜

### 御造り

松葉蟹入り鮮魚の盛り合わせ

### 温物

松葉蟹しゃぶしゃぶ  
蟹みそ仕立て

### 焼き物

松葉蟹炭火焼き  
大椎茸、下仁田葱  
酢橘

### 煮物

蟹鍋  
豆腐、くず切、白才  
長葱、春菊

### 食事

蟹の釜炊き御飯  
味噌汁、香の物

### 水菓子

### 甘味

### 御薄茶

## 市场价格

## 松叶蟹雅会席

### 開胃菜

炸海老芋 配蟹肉芡汁  
生海胆、山芹菜、生姜

### 併盤

内容会根据季节和进货状况有所变更。  
关于料理的详细内容  
欢迎向店员查询。

### 湯品

蟹肉蒸茼蒿  
海带根、柚子丁

### 刺身

野生虎河豚配四种当造鱼并盘

### 温物

松叶蟹涮涮锅  
蟹黄入饌

### 烧烤

炭烧松叶蟹  
大椎茸、下仁田葱  
酢橘

### 煮物

茨汁挂和牛和茼蒿  
柚子、茶豆

### 主食

蟹锅饭  
味噌汤、酱菜

### 水果

### 甜品

### 抹茶

## 松葉蟹雅会席

### 先付け

海老芋唐揚げ 蟹餡掛け  
生うに、三つ葉、生姜

### 八寸

季節、仕入れの状況により内容をかえております。  
詳しい料理の内容につきましては  
お気軽にスタッフまでお尋ね下さい。

### 御椀

蟹のかぶら蒸し椀  
芽かぶ、あられ柚子

### 御造り

天然虎河豚入り旬魚の四種盛り

### 温物

松葉蟹しゃぶしゃぶ  
蟹みそ仕立て

### 焼き物

松葉蟹炭火焼き  
大椎茸、下仁田葱  
酢橘

### 煮物

和牛と蕪の銀あん仕立て  
柚子、茶豆

### 食事

蟹の釜炊き御飯  
味噌汁、香の物

### 水菓子

### 甘味

### 御薄茶

市场价格

## 野生虎河豚会席

### 開胃菜

炸海老芋 配蟹肉芡汁  
生海胆、山芹菜、生姜

### 併盤

内容会根据季节和进货状况有所变更。  
关于料理的详细内容  
欢迎向店员查询。

### 刺身

野生虎河豚薄切  
酢橘、葱花、红山药泥

### 烧烤

烤野生虎河豚配炸河豚并盘  
酢橘

### 煮物

野生虎河豚小锅  
豆腐、香菇、长葱  
白菜、春菊

### 主食

野生虎河豚白子杂烩粥  
酱菜

### 水果

### 甜品

### 抹茶

## 天然虎河豚会席

### 先付け

海老芋唐揚げ 蟹餡掛け  
生うに、三つ葉、生姜

### 八寸

季節、仕入れの状況により内容をかえております。  
詳しい料理の内容につきましては  
お気軽にスタッフまでお尋ね下さい。

### 御造り

天然虎河豚薄造り  
酢橘、メ葱、赤おろし

### 焼き物

焼き天然虎河豚と唐揚げの合い盛り  
酢橘

### 煮物

天然虎河豚ちり鍋  
豆腐、椎茸、長葱  
白菜、春菊

### 食事

天然虎河豚白子入り雑炊  
香の物

### 水菓子

### 甘味

### 御薄茶

28,000 日元