



3月コース料理

COURSE MENU



日本酒ペアリング

~SAKE Pairing~

日本酒と食の調和。
組み合わせによる新たな発見を
お楽しみ下さい。

ペアリングAコース

全5種 二〇〇〇円
(税込 二二〇〇円)

ペアリングBコース

6~7種 三〇〇〇円
(税込 三三〇〇円)

※内容によって、種類の数が変更になる場合がございます。

※おまかせも出来ます。
※コース料理は2名様より。
※コース料理のご予約は3日前まで、
ペアリングのご予約は前日まで。
※仕入れにより一部変更もございます。
※貸切、お時間、ご予算等、お気軽にご相談下さい。



MARUTANI
sake bar

糀 MARUTANI

Address 〒460-0002
名古屋市中区丸の内3丁目18番13号先

Tel 052-211-9200

Fax 052-211-9201



圓谷HPは
こちらから



はなつき — 花月コース — 四〇〇〇円(税込 四四〇〇円)

- 先付 小蕪と春野菜の旨煮
桜海老餡掛け
- 造里 お造り2種盛り
- 酒菜 露の土佐浸し
鹿尾菜の旨煮
あいちひめの燻製焼豚
蛍烏賊のぬた和え
- 温物 赤鶏の白菜スープ煮
- 焼物 鱈の酒粕菜種焼
- 飯物 深川飯

はなみづき — 花見月コース — 六〇〇〇円(税込 六六〇〇円)

- 先付 蛍烏賊と旬野菜の
葱油明太子ソース掛け
- 造里 お造り3種盛り
- 酒菜 春菊と椎茸の煮浸し
細魚の手毬寿司
露の薑チーズ鑄込み揚げ
山独活のあいち鴨巻
- 温物 真鯛の桜葉蒸し
- 焼物 あいちひめのロースト
新玉葱と甘酒の
甘辛ソース掛け
- 進肴 三河鶏のめかぶ和え
- 飯物 桜海老の炊き込みご飯
- 甘味 嶺岡豆腐 桜ジュレ掛け

はやはなきくづき — 早花咲月コース — 八〇〇〇円(税込 八八〇〇円)

- 先付 細魚と山菜の桜海老餡掛け
- 造里 お造り盛り合わせ
- 椀物 蛤真丈のお椀
- 酒菜 菜花の唐墨お浸し
飯蛸の旨煮
ホワイトアスパラの霰揚げ
芹のあいち鴨生ハム巻
- 温物 金目鯛と根菜の沢煮
- 焼物 源氏和牛のバター醤油焼
- 進肴 蛍烏賊と根三葉の南禅寺蒸し
- 飯物 段戸牛のローストビーフ御飯
- 甘味 文旦のタルト