



12月コース料理 COURSE MENU

けんちゅうげつ — 建丑月 コース — 四〇〇〇円(税込 四四〇〇円)

- 先付** 風呂吹き蕪とあいちひめの
粕味噌掛け
- 造り** お造り2種盛り
- 焼物** 三河鶏と長芋、
エリンギ挟み焼
- 温物** 鰯の唐揚げ
旨出汁餡かけ
- 酒菜** 紅はるかの霰揚げ
魔法の海老のタルタル焼
白菜とじゃこの金平
- 飯物** あいち鴨と里芋の
炊き込みご飯
味噌汁

はるまちづき — 春待月 コース — 六〇〇〇円(税込 六六〇〇円)

- 先付** 牡蠣のクルトン揚げ
魔法の海老と角麩の
土佐酢煮
- 造り** 法連草とじゃこの煮浸し
里芋と鶏の膠原煮
南瓜サラダ
- 造り** お造り3種盛り
- 温物** あいちひめと蕪の炊き合わせ
- 焼物** 寒鰯の照り焼き
- 強肴** 段戸牛ローストビーフと
麴玉子の雲丹のせ
- 飯物** あいち鴨の炊き込みご飯
味噌汁
- 甘味** バニラのパンナコッタ

としみちつき — 年満月 コース — 八〇〇〇円(税込 八八〇〇円)

- 先付** 春菊と蟹のとんぶり和え
車海老と海老芋の揚げ出し
- 造り** お造り盛り合わせ
- 酒菜** 鮑の霰揚げ 肝ソース掛け
喉黒柚庵焼
あいちひめの巻白菜
芹のお浸し
段戸牛乗せ出汁巻
- 焼物** 炙り鰯の
ライムポン酢ムースのせ
- 温物** 牡蠣、白子の味噌煮
- 強肴** 源氏和牛のローストビーフと
麴玉子の雲丹のせ
- 飯物** 漬け鰯のお茶漬け
- 甘味** クリームチーズプリン
超熟柿ソース掛け

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



図谷HPは
こちらから

