



— 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

造里 お造り2種盛り

焼物 三河鶏と長芋、
エリンギ挟み焼

温物 鯉の唐揚げ
旨出汁餡かけ

酒菜 紅はるかの霞揚げ
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

— 春待月 コース —
六〇〇〇円(税込 六六〇〇円)

先付 牡蠣のクリトン揚げ
魔法の海老と角麩の
土佐酢煮
法連草とじゃこの煮浸し
里芋と鶏の膠原煮
南瓜サラダ

造里 お造り3種盛り

温物 あいちひめと蕪の炊き合わせ

焼物 寒鯉の照り焼き

強肴 段戸牛ローストビーフと
麹玉子の雲丹のせ

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



— 一年満月 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

造里 お造り盛り合わせ

酒菜 鮑の霞揚げ 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
麹玉子の雲丹のせ

飯物 漬け鯉のお茶漬け

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。

 **粋MARUTANI**
MARUTANI
selction

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



圆谷HPは
こちらから

