



# 4月コース料理

## COURSE MENU



うのはなつき

### — 卯花月 コース —

四〇〇〇円(税込 四四〇〇円)

箱盛先付 蛭烏賊と筍の酢味噌掛け  
セロリとあいち鴨のナムル  
養老豆腐 水雲餡かけ  
牛蒡と浅利の金平  
魔法の海老の桜葉巻揚げ

造り変わり 叩き初鰹の利久掛け

温物 桜海老の飛龍頭

焼物 三河豚の落巻

酢物 揚げ三河鶏のマリネ

飯物 段戸牛の炊き込みご飯  
味噌汁

はなのこりつき

### — 花残月 コース —

六〇〇〇円(税込 六六〇〇円)

先付 蛭烏賊と春菜の  
キウイ白麹和え  
三河鶏とキャベツの黒胡椒煮

造り お造り3種盛り

酒菜 あいちひめの椎茸挟み揚げ  
初鰹とセロリのマリネ  
落と子持ち昆布のお浸し  
寄せ水雲  
唐墨出汁巻

温物 段戸牛と筍、新玉葱の鋤煮

焼物 鯖の塩麹焼

酢物の物 魔法の海老の南蛮酢煮

飯物 桜海老の炊き込みご飯  
味噌汁

甘味 蜂蜜檸檬プリン

とりまちつき

### — 鳥待月 コース —

八〇〇〇円(税込 八八〇〇円)

先付 蛤、才巻海老、新馬鈴薯の  
杏仁豆腐見立て

造り お造り盛り合わせ

椀物 桜鯛の炙りと筍の御椀

温物 蛭烏賊、浅利の柳川

焼物 源氏和牛の春菜巻

進肴 鳥貝、平貝のはかた寄せ

飯物 桜花ちらし寿司

甘味 デコポンゼリー

## 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 & Food

## 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

