



# 8月コース料理 COURSE MENU

## はづき — 葉月コース — 四〇〇〇円(税込 四四〇〇円)

- 先付 三河鶏の寄せ冬瓜  
パプリカソース掛け
- 造り お造り2種盛り
- 温物 あいちひめ唐揚  
黒酢餡掛け
- 焼物 鱸の南瓜焼
- 酒菜 玉蜀黍摺り流し  
茄子の阿蘭陀煮  
段戸牛の当座煮  
あいち鴨とゴーヤの  
玉子炒め  
魔法の海老の南蛮漬け
- 飯物 冷や汁素麺

## こぞめづき — 濃染月コース — 六〇〇〇円(税込 六六〇〇円)

- 先付 穴子の天婦羅  
ルネッサンストマトの紫蘇麴和え  
蔓紫のお浸し  
冷製三河鶏と夏野菜の焼浸し
- 造り お造り3種盛り
- 温物 魔法の海老と里芋饅頭の  
炊き合わせ
- 焼物 鱸のあぶら焼
- 強肴 段戸牛ローストビーフと  
麴玉子の雲丹のせ
- 飯物 あいちひめとゴーヤの  
炊き込みご飯  
味噌汁
- 甘味 アールグレイのプリン  
無花果ソース掛け

## あきかぜづき — 秋風月コース — 八〇〇〇円(税込 八八〇〇円)

- 先付 鮑の肝焼き、才巻海老芝煮  
穴子の棒寿司、  
玉蜀黍バター焼き  
蔓紫のお浸し
- 造り お造り盛り合わせ
- 椀物 障泥烏賊真丈の御椀
- 焼物 太刀魚の卸ポン酢焼、  
真蛸の燻製塩焼  
鰯の柚庵焼 盛り合わせ
- 温物 里芋、南瓜、オクラ、茄子の  
炊き合わせ
- 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 帆立と万願寺唐辛子の  
炊き込みご飯  
味噌汁
- 甘味 濃厚ミルクプリン  
パインスムージー掛け

## 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



圓谷HPは  
こちらから

