



# 1月コース料理 COURSE MENU



## はつみづき — 初見月 コース — 四〇〇〇円(税込 四四〇〇円)

- 先付** 三河鶏の蓑揚げ、  
帆立の春巻き  
2種のソース掛け
- 造里** お造り2種盛り
- 焼物** 鱈の菜花焼  
明太子ソース掛け
- 温物** 魔法の海老の黄身煮
- 酒菜** 白菜とベーコンの  
豆乳ドレッシング和え  
あいち鴨と白葱のナムル  
芹と松山揚げの煮浸し  
南瓜豆富
- 飯物** 焼鰯と春菊の炊き込みご飯  
味噌汁

## はつはるづき — 初春月 コース — 六〇〇〇円(税込 六六〇〇円)

- 先付** 魔法の海老のチーズ巻揚げ  
醤油糍漬け玉子の段戸牛巻  
春菊と牡蠣の煮浸し  
鰯の雲煮  
助子と里芋の炊き合わせ
- 造里** お造り3種盛り
- 温物** 寄せ貝の蕪真丈  
菜花蟹餡掛け
- 焼物** あいちひめの酒粕味噌漬け焼
- 強肴** 絹姫サーモンの昆布巻  
ベリー酢掛け
- 飯物** 鱈と明太子・バターの  
炊き込みご飯  
味噌汁
- 甘味** リンゴとオレンジの  
蜂蜜檸檬ゼリー寄せ

## さみどりづき — 早緑月 コース — 八〇〇〇円(税込 八八〇〇円)

- 先付** 鶏スープ出汁巻  
あいち鴨の蒸し焼き  
甘酒葱タレ掛け  
名古屋コーチンと  
春菊の胡麻浸し  
蟹とろろ饅頭  
白子豆腐のライムポン酢掛け
- 碗物** 蛤真丈の御椀
- 造里** お造り盛り合わせ
- 温物** 伊勢海老と海老芋の西京煮
- 強肴** 寒鰯と蕪の糍漬け
- 飯物** 段戸牛の牛まぶしご飯
- 甘味** 苺ミルクのわらび餅

## 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

糍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

