



— 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** 鰯の菜花焼  
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  
南瓜豆腐
- 飯物** 焼鯽と春菊の炊き込みご飯  
味噌汁

— 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  
醤油糀漬け玉子の段戸牛巻  
春菊と牡蠣の煮浸し  
鯛の煮蒸し  
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** 鰯と明太子バターの  
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

1月 コース 料理  
M A R U T A N I  
s a l e s h o



— 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**  
春菊の胡麻漬け
- 造里** 蟹とろろ饅頭
- 温物** 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** 寒鯽と蕪の糀漬け
- 飯物** 段戸牛の牛まぶしご飯
- 甘味** 莓ミルクのわらび餅

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。



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



圆谷HPは  
こちらから

