3月コース料理
COURSE MENU

― 桜月（さくらづき） コース ―

四〇〇〇円（税込 四四〇〇円）

先付　浅利真丈3色餅見立て

造里　お造り2種盛り

焼物　三河鶏の蕗味噌ポテト焼

温物　鰆、筍、葉牛蒡の炊き合わせ

酒菜　海老の蓮根挟み揚げ
ベーコンと法連草の酢味噌和え
新玉ねぎのホイル焼き
青柳の柳川

飯物　蛍烏賊とキャベツの炊き込み御飯
味噌汁

― 花見月（はなみづき） コース ―

六〇〇〇円（税込 六六〇〇円）

先付　新じゃが芋の三色ピンチョス

造里　お造り3種盛り

酒肴　白魚と菜花のかき揚げ
蛍烏賊と葉牛蒡の卵とじ
新玉ねぎ豆冨

温物　筍、うるいの玉寄
段戸牛時雨煮乗せ

焼物　鰆の春菜焼

強肴　稚鮎と新若布の蕪酢かけ

飯物　あいちひめとセロリの金平混ぜご飯
味噌汁

甘味　モザイクフルーツゼリー

― 花咲月（はなさきづき） コース ―

八〇〇〇円（税込 八八〇〇円）

先付　あいち鴨蒸し煮
白舞茸ソース
筍と蛍烏賊の
辛子酢味噌掛け

椀物　浅利とろろ饅頭と
うるいの御椀

造里　お造り盛り合わせ

温物　蛤と海老の御鍋

焼物　真鯛の蕗の薹オイル焼

酢物　源氏和牛と山菜の
八朔ポン酢掛け

飯物　段戸牛の牛まぶし

甘味　マスカルポーネムースの
フルーツジュレ掛け

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。

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

囲谷HPは
こちらから