



# 4月コース料理 COURSE MENU



うのはなづき  
— 卵の花月 コース —  
四〇〇〇円(税込 四四〇〇円)

- 先付 蕪と絹姫サーモンの  
醤油糎ソース掛け
- 造里 お造り2種盛り
- 焼物 真鯛の桜西京焼き
- 温物 三河鶏の味噌煮  
新玉葱クリーム添え
- 酒菜 新じゃがの浅漬け  
あいちひめの長芋巻揚げ  
筍と蛭烏賊の酢味噌掛け  
春菜のデュクセル
- 飯物 浅利と牛蒡と紫蘇の実の  
炊き込み御飯  
味噌汁

なつはづき  
— 夏初月 コース —  
六〇〇〇円(税込 六六〇〇円)

- 先付 うずらの親子巾着  
真蛸と葉山葵の  
山葵酢味噌和え  
魔法の海老桜葉巻揚げ
- 造里 お造り3種盛り
- 酒肴 蛭烏賊と新玉葱のいしる炒め  
段戸牛と新じゃがの  
1口コロッケ  
蕪、筍、空豆の炊き合わせ
- 温物 あいちひめと香味野菜の  
柚子胡椒煮
- 焼物 あいち鴨の甘酒鋏焼
- 強肴 鯖の炙り  
ハ朔ポン酢ジュレかけ
- 飯物 桜海老の炊き込み御飯
- 甘味 ライチプリン

このはとりづき  
— 木の葉採月 コース —  
八〇〇〇円(税込 八八〇〇円)

- 先付 蛭烏賊と落の白麹味噌掛け  
空豆の霰揚げ  
鳥貝と芹のゼリー寄せ  
浅利時雨煮
- 椀物 蛤と筍の御椀
- 造里 お造り盛り合わせ
- 温物 真蛸と新若布の小鍋
- 揚物 源氏和牛の揚げ出汁
- 酢物 才巻海老、平貝、ミル貝の  
新玉葱酢掛け
- 飯物 段戸牛の肉まぶし
- 甘味 甘酒の甘酒による濃厚プリン

## 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。



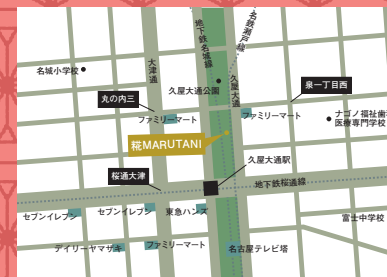
MARUTANI  
Sake & Food

糎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

