

コース料理

COURSE MENU

ふくづき 伏月コース

— 圓谷のおためしコース —

五五〇〇円(税込)

- 先付 鰯と赤茄子の
杏子ジュレ掛け
- 造里 お造り三種盛り
- 温物 あいちひめの新生姜巻きと
甘長唐辛子の白煮
- 焼物 鱸のムニエル 新牛蒡味噌
自家製子メロン糠漬け
- 籠盛 鱧鳴門巻き揚げ
飛魚のつみれ煮
あいち鴨とモッツァレラ
チーズの山葵和え
順オと陸若芽のお浸し
鱧と叩きオクラの煮凝り
真蛸のトマト煮
- 飯物 名古屋コーチンと
玉蜀黍の塩バター御飯
味噌汁

かぜまちづき 風待月コース

— 圓谷のおすすめコース —

七七〇〇円(税込)

- 先付 名古屋コーチンの
野菜ソース掛け
- 造里 お造り三種盛り
- 温物 鮑と車海老の銀箔掛け
- 焼物 赤茄子と
源氏和牛のロースト
マスタードソース掛け
- 籠盛 鰯の明太子焼き
伊佐木の炙りなめろう
蛇腹胡瓜と烏賊の酢の物
あいちひめの新生姜煮
鱧と蓴菜の煎り酒掛け
あいち鴨と竜鬚菜の
金山寺味噌和え
- 飯物 若鮎の五目炊き込みご飯
味噌汁
- 甘味 ブルーベリーのムースケーキ
紫陽花見立て

なずくれづき 涼暮月コース

— 圓谷の懐石コース —

一〇〇〇〇円(税込)

- 先付籠盛 ヤングコーンと
加賀太胡瓜の焼浸し
- 鱧の手毬寿司
- 雲丹とオクラの煮凝り
- 穴子と竜鬚菜の八幡巻き
- あいち鴨と小茄子の治部煮
- 海鞘の燻製
- 椀物 炙り鱧の順才椀
- 造里 岩牡蠣とお造り盛り合わせ
- 温物 鯛の唐揚げ 焼枝豆餡
- 焼物 源氏和牛の
万願寺味噌焼き
サザエのつぼ焼き
- 強肴 鮑の山葵酢味噌掛け
- 飯物 天然鮎の土鍋御飯
味噌汁
- 甘味 ビーツのマフィン

圓谷ペアリング

圓谷が自信を持っておもてなし
日本酒ペアリングコースのご案内

Aコース



三〇〇〇円(税込 三三〇〇円)
6~7種類の日本酒をお出します。

Bコース



五〇〇〇円(税込 五五〇〇円)
純米大吟醸3種類、季節限定酒、そし
てあのレア酒も入った特別なコースです。

※前日までにご予約をお願いいたします。

- ※コース料理は2名〜。2日前までにご予約下さい。
- ※10,000円コースのみ3日前までの予約となります。
- ※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。



営業時間

- ◆日曜〜木曜：17時〜23時
(フードラスト22時、ドリンク22時30分)
- ◆金曜・土曜・祝前日：17時〜24時
(フードラスト23時、ドリンクラスト23時30分)



Address
〒451-0042
名古屋市西区那古野
1丁目37-17

Tel
052-414-7263

Fax
052-414-7264