

コース料理

COURSE MENU

はづき 葉月コース

— 圓谷のおためしコース —

五五〇〇円(税込)

- 先付 鯛の博多寄せ
- 造里 お造り三種盛り
- 温物 段戸牛の麴煮
- 焼物 間八の松前焼き
オクラの土佐酢掛け
- 籠盛 鮎の焼き浸し
万願寺唐辛子の味噌漬け
鮑と南瓜の炊き合わせ
赤鶏のハニーマスタード焼き
海老とズッキーニのナムル
あいちひめと里芋の煮物
- 飯物 ベーコンと夏野菜の
炊き込み御飯
味噌汁

はづき 萩月コース

— 圓谷のおすすめコース —

七七〇〇円(税込)

- 先付 真名鯉のハム
焼茄子寄せ
- 造里 お造り三種盛り
- 温物 太刀魚の
ムール貝真丈鑄込み
- 焼物 源氏和牛の炭火焼き
桃と新生姜の卸酢掛け
- 強肴 穴子の白焼き
トマトジュレ掛け
- 籠盛 あいち鴨生ハムと
無花果の白酢掛け
天使の海老と金時草の
ツンツン和え
新蓮根餅の枝豆餡掛け
玉蜀黍豆腐 鮎のリエット
丸オクラの雲丹味噌和え
茗荷寿司
- 飯物 蛸の柔煮と苦瓜の
炊き込み御飯
味噌汁
- 甘味 西瓜のグラニテ
塩麴アイス

かりくづき 雁来月コース

— 圓谷の懐石コース —

一〇〇〇〇円(税込)

- 先付箱盛 昆布メ真蛸の炙り
自家製檸檬胡椒
- カマスの馬鈴薯包み揚げ
- 大粒蛸と冬瓜の葛煮
- 蔓紫の生湯葉和え
- 椀物 車海老真丈の海老出汁椀
- 造里 お造り盛り合わせ
- 温物 一色産鰻と九条葱の煮物
- 強肴 鮑素麺
- 焼物 源氏和牛
お雲丹クリーム焼き
- 酢物 あいち鴨蒸し煮
自家製ブルーベリー酢掛け
- 飯物 みねはるかんの土鍋御飯
自家製御飯のお供三種
味噌汁
- 甘味 塩西瓜ゼリー
巨峰のグラニテ

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。



圓谷

MARUTANI
SAKEBAR

営業時間

◆日曜〜木曜：17時〜23時
(フードラスト22時、ドリンクラスト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