コース料理
COURSE MENU

玄月（げんげつ）コース
—— 圓谷のおためしコース ——
五五〇〇円（税込）

先付	無花果と南瓜寄せの 利休餡掛け
造里	お造り三種盛り
椀物	間八と冬瓜の摺り流し
焼物	あいちひめフィレの 香草パン粉焼 柿味噌ソース 蔓紫の土佐浸し
籠盛	秋刀魚の春巻き 段戸牛と茄子の 卸しポン酢掛け 名月豆富 鶏そぼろ餡かけ あいち鴨生ハムと 青梗菜の菊花浸し マツイカと里芋の魚醤炒め 戻り鰹と千枚蕪の カルパッチョ
飯物	味噌漬け絹姫サーモンの 炊き込み御飯 味噌汁

菊月（きくづき）コース
—— 圓谷のおすすめコース ——
七七〇〇円（税込）

先付	無花果と法蓮草の袱紗焼 真鯛と青パパイヤのマリネ
造里	お造り三種盛り
温物	源氏和牛と南瓜の ホロホロ煮
進肴	戻り鰹のレア竜田揚げ
焼物	甘鯛西京焼き 松葉銀杏
籠盛	赤鶏と新蓮根のがめ煮 翡翠茄子の落花生酢掛け あいちひめと柿の春巻き 焼松茸と蕪のお浸し 秋刀魚の梅紫蘇焼き 秋鮭の出汁巻き卵
飯物	鮒と三種の茸の 炊き込み御飯 味噌汁
甘味	シャインマスカットと レモングラスのゼリー

紅葉月（もみじつき）コース
—— 圓谷の懐石コース ——
一〇〇〇〇円（税込）

先付	あいち鴨と梨の炊き合わせ
椀物	秋鮭と大黒占地のお椀 石狩仕立て
造里	お造り盛り合わせ
箱盛	蟹と金時草のお浸し 落花生豆富菊花餡掛け 名古屋コーチンと 里芋の黒七味煮 秋刀魚と南瓜の包み揚げ 鮑の肝バター醤油焼き
温物	車海老と無花果の 揚げ出汁
焼物	源氏和牛と松茸の炭焼き 焼き茄子ソース
強肴	炙り金目鯛と冬瓜の 煎り酒ジュレ掛け
飯物	甘鯛と九条葱の土鍋御飯
甘味	柿プリン

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 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