



YOKOKOBI course

喜コース

厳選魚介の多彩な逸品、冴えわたる職人の技

〈お料理七品・税込〉 **六、〇〇〇円**

飲み放題付き

- ・生ビール・日本酒
- ・ハイボール・サワー
- ・焼酎・ワイン・果実酒
- ・カクテル・ソフトドリンク

先附 あん肝茶碗蒸し
造り 季節の鮮魚刺身と寿司盛り合わせ
蒸物 洪茄でズワイ蟹
揚物 季節の天布羅盛り合わせ
鍋 極上海鮮寄せ鍋
食事 雑炊・香の物
甘味 季節のアイス

※写真の料理は一人前のイメージです。※仕入れ状況により、内容が異なる場合がございます。

お一人様+500円(税込)で、「特選地酒3種飲み放題」詳細は裏表紙をご覧ください



絆コース

職人自慢の鍋が選べる、お勧めコース

〈お料理七品・税込〉 **五、〇〇〇円**

飲み放題付き

- ・生ビール・日本酒
- ・ハイボール・サワー
- ・焼酎・ワイン・果実酒
- ・カクテル・ソフトドリンク

先附 旬魚と大根の煮付け
造り 季節の鮮魚五種盛り合わせ
焼物 お魚串焼き盛り合わせ
冷菜 蟹とロメインレタスのシーザースラダ
鍋 選べる鍋・海鮮寄せ鍋・鮫鱈鍋・高国ちゃんこ鍋
食事 雑炊・香の物
甘味 季節のアイス

お好みの鍋が選べいただけます

海鮮寄せ鍋
鮫鱈鍋
高国ちゃんこ鍋

※写真の料理は一人前のイメージです。※仕入れ状況により、内容が異なる場合がございます。

お一人様+500円(税込)で、「特選地酒3種飲み放題」詳細は裏表紙をご覧ください



FUGU-TANNOU course

河豚堪能コース

これぞ、河豚尽くし 贅なる美味を存分に

〈お料理六品・税込〉 **五、五〇〇円**

飲み放題もお付けすることができます 詳細は裏表紙をご覧ください

先附 皮はん酢・白子豆腐
造り てっさ(とら河豚)
揚物 唐揚げ
鍋 てっちり(とら河豚)
食事 雑炊・香の物
甘味 季節のアイス

鍋の追加
*河豚(一人前、五〇〇円)
*さく(二人前 五〇〇円)

※写真の料理は一人前のイメージです。※仕入れ状況により、内容が異なる場合がございます。



鮫鱈コース

冬の味覚を職人が 多彩な逸品に昇華

〈お料理八品・税込〉 **四、五〇〇円**

飲み放題もお付けすることができます 詳細は裏表紙をご覧ください

前菜 煮ごこり
逸品 あん肝と鱈白子の茶碗蒸し
造り つるし切り鮫鱈の刺身 あん肝添え
焼物 昆布醤油焼き
揚物 唐揚げ
鍋 関東炊き 鮫鱈鍋
食事 雑炊・香の物
甘味 季節のアイス

※写真の料理は一人前のイメージです。※仕入れ状況により、内容が異なる場合がございます。

飲み放題

絆・喜の2コースに含まれます

- ◆ 生ビール
- ◆ 日本酒
- ◆ ハイボール
- ◆ サワー
- ◆ 焼酎
- ◆ ワイン
- ◆ 果実酒
- ◆ カクテル
- ◆ ソフトドリンク

結コース
鮫鱈コース
河豚堪能コース

右記3コースは、上の飲み放題が 十一、五〇〇円(税込)にて、お楽しみいただけます。



結コース

新鮮魚介の 華やき溢れる競演

〈お料理八品・税込〉 **三、五〇〇円**

飲み放題もお付けすることができます 詳細は裏表紙をご覧ください

先附 蟹茶碗蒸し
前菜 季節の三品盛り合わせ
造り 季節の鮮魚五種盛り合わせ
焼物 鱈幽庵焼き 炙り野菜添え
煮物 本日の特撰鮮魚 煮付け
食事 ねぎとろ彩り棒寿司
御極 蟹の大名汁
甘味 季節のアイス

※写真の料理は一人前のイメージです。※仕入れ状況により、内容が異なる場合がございます。

さらに お一人様プラス五〇〇円(税込)で **特選地酒三種** 飲み放題にできます。

- ◆ 高清水 稲波 無濾過純米酒
「秋田」純米酒を濾過せず一回の火入れで瓶詰め。淡麗な酒とはひと味違った香味と複雑さが魅力
- ◆ 浦霞 本仕込 本醸造
「宮城」飲み飽きない爽やかな香気、やわらかな味わい、端正なキレ
- ◆ 天狗舞 山麩仕込 純米酒
「石川」天狗舞を代表する一本。山麩仕込特有的濃厚な香味と酸味が絶妙に調和