



日本海庄や

伝統和食 ひとすじ

比べてください、品質本位

当店自慢の特撰鮮魚をはじめとした
厳選素材を、技と心を持ち合わせた
職人たちが多彩な逸品に仕上げます。



お薦め
コース
絆

生ビール含む
飲み放題付

込々 お一人様 全6品
5,000 税込 円

特撰地酒 3種付き飲み放題にできます (お一人様 500円増)



- 〔先附〕 海鮮茶碗蒸し
- 〔造里〕 季節の鮮魚五種盛り合わせ
- 〔焼物〕 合鴨 葱串焼き
- 〔揚物〕 殻付き牡蠣フライ
- 〔鍋〕 選べる鍋 **3種からお選びください**
 - ◆海鮮寄せ鍋 ◆鮫鯿味噌鍋 ◆寒鰯しゃぶしゃぶ鍋
- 〔食事〕 雑炊・香の物

海鮮
寄せ鍋



鮫鯿
味噌鍋



寒鰯
しゃぶしゃぶ鍋



ご予約承り中

※写真はイメージです ※仕入れ状況により、内容が異なる場合がございます



日本海庄や

忘年会

ご予約承り中



極上 海鮮鍋コース **6,000円** 税込
お一人様 全7品
生ビール含む 飲み放題付

特撰地酒3種付き飲み放題にできます(お一人様500円増)

◆先附/蟹とフカヒレの茶碗蒸し ◆凌ぎ/鯖と雲丹の皿寿司 ◆造り/季節の鮮魚五種盛り合わせ ◆逸品/焼き河豚と河豚白子天布羅盛り合わせ ◆鍋/極上 海鮮鍋 ◆食事/雑炊・香の物 ◆甘味/季節のアイス



喜コース **5,000円** 税込
お一人様 全8品

飲み放題もお付けすることができます(お一人様1,500円増)

◆前菜/季節の三種盛り合わせ ◆御覧/河豚 焼白子 ◆造り/季節の鮮魚三種盛り合わせ ◆焼物/銀鰯 西京漬け焼き ◆蒸物/ぐじの湯葉京蒸し ◆揚げ物/とら河豚と鮫鱈の唐揚げ ◆食事/黒毛和牛と蓮根の土鍋ご飯と大根の味噌汁 ◆甘味/季節のアイス



河豚至福コース **7,500円** 税込
お一人様 全6品

飲み放題もお付けすることができます(お一人様1,500円増)

◆前菜/皮はん酢・白子豆腐 ◆造り/てっさ(とら河豚) ◆揚げ物/唐揚げと白子天布羅 ◆鍋/てっちり(とら河豚) ◆食事/雑炊・香の物 ◆甘味/季節のアイス ◆ひれ酒(一杯)をお好みのときにご提供いたします ◆鍋の追加/河豚(一人前1,500円)、ざく(一人前500円)



鮫鱈堪能コース **5,000円** 税込
お一人様 全8品

飲み放題もお付けすることができます(お一人様1,500円増)

◆先附/煮ごごり ◆逸品/あん肝と鰯白子の茶碗蒸し ◆造り/つるし切り鮫鱈の刺身とあん肝添え ◆焼物/昆布習油焼き ◆揚げ物/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

飲み放題

絆・極上海鮮鍋の2コースに含まれます。喜、河豚至福、鮫鱈堪能の3コースは+1,500円(税込)でお付けできます。
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

さらにお一人様+500円(税込)で
特選地酒3種飲み放題に!

※写真はすべてイメージです ※仕入れ状況により、内容が異なる場合がございます