

如月 おまかせ コース

*お品書きは一例です。
*仕入れ状況により内容が変わります。



お昼限定 *前日までの予約制

和牛ランプ

ステーキコース 六五〇〇〔税込〕

- 【酒肴】 季節の酒肴五種
・子持ち昆布・あん肝旨煮
・ナマコ酢・炙り酢メサワラ
・自家製からすみ
- 【鮮物】
メジマグロたたき
黄ニラ醤油掛け
香味野菜
- 【油物】
蟹と里芋のコロッケ
天豆
- 【主食】
和牛ランプステーキ
柴漬けのポテトサラダ
芽キャベツ 香味醤油
バターボン酢 雪塩
- 【甘味】
牛乳プリン 橙ジュレ掛け



カウンター席限定

鮪と白美人葱の しゃぶしゃぶコース

六五〇〇〔税込〕

- 【酒肴】 季節の酒肴五種
・子持ち昆布・ナマコ酢
・あん肝旨煮・柚バター
・自家製からすみ
- 【鮮物】
炙り酢メサワラ
かぶ 甘酢漬け
- 【油物】
蟹と里芋のコロッケ
天豆
- 【鍋物】
鮪と白美人葱のしゃぶしゃぶ
源助大根
ゴマボン酢 柚子胡椒
- 【御食事】
稲庭うどん
- 【水菓子】
牛乳プリン 橙ジュレ掛け



八〇〇〇コース〔税込〕

- 【酒肴】 季節の前菜五種
- 【お浸ぎ】
手巻き天むす二種
海老穴子
- 【鮮物】
鯉の叩き 香味野菜
炙りメダカ
- 【油物】
スッポンの春巻き
栗の唐揚げ 銀杏
- 【焼物】
焼きカマス 旨脂かけ
里芋 春菊
- 【温物】
帆立と無のグラタン
- 【食事】
冷し妻有蕎麦
- 【水菓子】
牛乳プリン 橙ジュレ掛け



一〇〇〇〇コース〔税込〕

- 【酒肴】 季節の酒肴五種
・塩雲丹と波み上げ湯葉
・龍甲ジュレ 山葵
・いくら醤油漬け 叩き長芋
・柿とマスカットの胡麻和え
・零余子 春菊 枸杞の実
・生ハムと梨の大原木巻き
・茹で落花生
- 【お浸ぎ】
手巻き天むす二種
海老 帆立
- 【鮮物】
鯉のたたき 黄ニラ醤油
炙りカマス 蕪甘酢漬け
- 【油物】
スッポン春巻き
栗唐揚げ 銀杏
- 【焼物】
本しゃも一夜干し
酢橘
- 【温物】
蕪含ませ煮 蟹脂かけ
大黒しめじ焼き浸し
- 【主食】
和牛肩ロースと松茸の
包み焼き 九条葱 酢橘
- 【食事】
冷し妻有蕎麦
- 【水菓子】
白葱 山葵 針海苔
牛乳プリン 橙ジュレ掛け

すべてのコースに「飲み放題90分 +3000円〔税込〕」をお付けいただけます。