

如月

神田錦町

「如月おまかせコース」

コース料理を各種ご用意しております。
旬の食材を少しずつご提供いたします。

***前日までにご予約下さい。**

*当日利用をご希望の際は、

ご用意可能な店舗までお問い合わせ下さい。

料理長お任せ

贅沢コース(全八品)

「18,000円から」(税込)

最善な食材を選び、
最適な調理法を用いた
料理長こだわりの贅沢コース。

基本のお料理構成は、

「酒肴・油物・鮮物・

焼物・温物・主菜・食事・水菓子」
の全八品です。

お好みの食材を入れることも可能です。
15,000円(税別)以上でご希望の予算を
お伝えください。

「おすすめコース」
月 TSUKI コース(全七品)
「12,000円」(税込)

【酒肴】

季節の肴

- ・白海老の生からすみ和え
- ・マスカットの白和え
- ・いくら醤油漬け だし和え
- ・つぶ貝磯煮

石川芋うにソース

近江こんにゃく 田楽味噌

・クリームチーズ西京漬け

【油物】

蟹と里芋のコロッケ

ホタテの湯葉揚げ

栗のから揚げ

銀杏

【鮮物】

季節の鮮魚

【焼物】

カマスの幽庵焼き

煎りからすみ

もろきゅう 金山寺味噌

【温物】

天王寺かぶのふろふき

海老味噌がけ

【主菜】

宮崎牛ミスジ焼き

ポン酢バター

【食事】

冷そば 針のり 白ネギ 山葵

花 HANAKO コース(全六品)
「8,500円」(税込)

【座付】

炙りホタテ

黄味酒盗かけ

車海老 菊菜 菊花

【鮮物】

鮮魚のサラダ仕立て

【焼き八寸】

サーモンの幽庵焼き

からすみまぶし

・マスカットの白和え

・石川芋うにソースかけ

・姫サザエ旨煮

・クリームチーズ西京漬け

・近江こんにゃく 田楽味噌

【温物】

蓮根まんじゅう

花びら茸

【主菜】

宮崎牛ランプのローストビーフ

焼き椎茸 香味醤油

【食事】

冷そば 針のり 白ネギ 山葵

二階個室限定 コミュニティコース(全五品)
「10,000円」(税込・サービス料なし)
*フリードリンク付き、税込・サービス料なし

【座付】

炙りホタテ

黄味酒盗かけ

車海老 菊菜 菊花

【焼き八寸】

サーモンの幽庵焼き

からすみまぶし

・マスカットの白和え

・石川芋うにソースかけ

・つぶ貝磯煮

・クリームチーズ西京漬け

・近江こんにゃく 田楽味噌

【温物】

蓮根まんじゅう

花びら茸

【主菜】

宮崎牛ランプのローストビーフ

焼き椎茸 香味醤油

【食事】

冷そば

針のり 白ネギ 山葵

【フリードリンク内容】

ビール／焼酎／ウイスキー／日本酒／ウーロン茶

*銘柄指定は承っております

*お席は二五〇分、フリードリンク90分制

*三〜十二名の二階個室限定

*フリードリンク三〇分延長は、一人@五〇〇(税込)

内容は一例です。仕入れ状況によって異なります