

ディナー 17:30~21:00 (L20:30) ※定休日:月・火曜日

本鮭やぐら箱重

六、二〇〇円(要予約・3日前の17:00まで)

一日
10食限定



- 巻の重 小鉢二種盛り合わせ
季節の茶碗蒸し
山芋とろろ 青海苔
鮪頬山椒煮 合混ぜ野菜
- 式の重 本鮭とミナミ鮭のお造り盛り合わせ
ミナミ鮭腹身 赤身 色々
妻物一式 山葵
- 参の重 本鮭砂ずり パン粉揚げ
長葱 青唐 檸檬 和風ソース
- 食事 本鮭漬けと赤米酢飯
または、本鮭握り寿司(赤米)
- 汁物 赤出汁 若布 青葱 粉山椒
- デザート 季節のソルベ



- 巻の重 前菜八種盛り合わせ
- 式の重 牛肉玉子メ または、江戸前天ぶら
※2,600円追加で国産牛(A3)、
4,500円追加で仙台牛(A5)のステーキまたは、
玉子メに変更できます。
- 参の重 季節の炊き込みご飯
- 汁物 季節の汁椀
- デザート わらび餅 アイス

一日
10食限定



五、八〇〇円(要予約・2日前の17:00まで)

さくら北斎重

■陽田川弁当 4,650円

先付・八寸・焼物・お造り
煮物・揚げ物・季節の酢の物
ご飯・赤出汁・香の物・アイス



■ちゃんこ鍋御膳 3,650円

小鍋・揚げ物・小鉢
ご飯・香の物・アイス



■牛ステーキ膳 4,150円

彩り野菜のサラダ
茶碗蒸し・牛ステーキ
ご飯・赤出汁・香の物・アイス



■天麩羅膳 3,650円

季節の煮物・茶碗蒸し
天麩羅盛り合わせ
ご飯・赤出汁・香の物・アイス



■お子様膳 3,000円

小学生以下のお子様向けのお食事

季節の巻物・彩り野菜・玉子焼き・お肉料理
茶碗蒸し・その他色々・オレンジジュースまたはリンゴジュース



■小会席 6,000円

前菜・椀物・作里・油物・食事・留椀・デザート

※写真はイメージです。※仕入れ状況により料理内容の変更がある場合がございます。※各料金、サービス料・消費税込み。
※営業時間に変更になる場合がございます。