

料亭仕込みのこだわりランチ



★期間限定ランチ
メニューチェック!

- 水温熟成させた真鯛を香ばしい特製ごま醤油で。

真鯛の胡麻醤油漬け 御膳

白飯、味噌汁、漬物、本日の小鉢三種

(全て税込料金)

1,600

- **NEW!!**期間限定 コクのある醤油味に脂ののったあん肝も!!

“北海道産”天然ぶりの西京焼き 御膳

白飯、味噌汁、漬物、本日の小鉢三種

2,000

- 期間限定 大粒で濃厚、ジューシー!!

“岩手大船渡”牡蠣と旬野菜の天ぷら又は天丼御膳

白飯、味噌汁、漬物、本日の小鉢三種

2,000

- きめ細かく程よい脂のイチボを九条葱とサツと炊き上げた白飯によく合うおかず。

和牛イチボと九条ねぎの甘辛煮 御膳

白飯、味噌汁、漬物、本日の小鉢三種

2,400

土・日・祝 限定ランチコース 5,500円 (税込)



※お食事付の約6品のランチコース

※二日前までのご予約で、2名様よりご利用頂けます。

※ご家族の集まりやお祝い、七五三や法事などでぜひご利用ください。

旬席割烹

shitoRi

ディナーメニューのご案内

- お料理

❖ おまかせフルコース 8,800円

※旬の食材を織り交ぜた約10品のフルコース

❖ ショートコース 6,600円

※食事、水菓子なしの約6-7品のコース

※当日のご予約、ご来店はコース料理より単品でのご提供も対応いたします。
お料理内容につきましてはお好みに合いますようご相談も可能です。

❖ 「国産すっぽん鍋コース」1人前15,000 2名様より **NEW!!**

滋養と美容に優れた究極の美味

すっぽん鍋、雑炊を含め約6品のコースです。

3日前までのご予約とさせていただきます。

❖ 「天然甘鯛しゃぶコース」1人前15,000 2名様より **NEW!!**

しゃぶしゃぶ、雑炊を含め約6品のコースです。

とろけるような舌触りと濃密であと引く旨味。

香ばしく焼いた甘鯛の骨で出汁を引き、さっとしゃぶしゃぶに。

※前日までのご予約。水・日・祝などの休市日は入荷がございません。

- お飲物

エビス生ビール830～ 麦、芋焼酎610～ 日本酒620～ ウキスキー980～

- その他

ワイン、シャンパン、梅酒、果実酒など豊富にございます。

ソフトドリンクのご用意がございます。

おまかせコース 8,800円(税込)

| | | |
|-------|-----|--|
| 二月献立例 | 先付 | 白魚天ぷら 卵豆腐 新生海苔のあん 黄柚子 天豆 |
| | お椀 | 蒸し雲丹 かぶら含め煮 花穂紫蘇 |
| | お造り | 千葉勝浦金目鯛 焼霜仕立て あしらい一式 |
| | 焼物 | 北海道宗谷岬 天然ぶり 西京焼き 菜の花昆布 |
| | お凌ぎ | 鯖の棒寿司 庄内あさつき胡麻和え |
| | 酒肴 | 岩手大船渡 真牡蠣のおかき揚げ ぶきのとう天ぷら 海老芋の唐墨包み揚げ すだち |
| | 留肴 | 熊本天草 天然はまぐりと山菜の沢煮仕 立て 筍うるい 独活 行者にんにく 木の芽 |
| | 食事 | 白飯 味噌汁 漬物 おかず三品 |
| | 水菓子 | 日向夏 あまおう するめいか肝和え ぶきのとう味噌 真鯛胡麻和え |

※季節、仕入れにより日々変更がございます。