昼御膳&セットランチ

海鮮5種プレート
（プティポーション）

1,600円
（税込 1,760円）

ご飯は付いておりません

鯛出汁 しゃぶしゃぶ膳

2,480円
（税込 2,728円）

くら蔵膳
＜平日限定＞

1,980円
（税込 2,178円）

鯛かぶと煮
おばんざい五種盛りランチ

2,280円
（税込 2,508円）

海鮮天ぷら盛り
おばんざい五種盛りランチ

2,380円
（税込 2,618円）

天然鯛と地魚お造り
おばんざい五種盛りランチ

2,580円
（税込 2,838円）

天然鯛炙り焼き
おばんざい五種盛りランチ
＜平日限定＞

1,780円
（税込 1,958円）

おばんざい五種

［鯛サラダ・南蛮漬け・季節饅頭・五目鹿尾菜煮・和え物・厚焼き玉子・利休煮］
など日替わりとなります。

お昼のおすすめ

にぎり寿司十貫ランチ

赤出汁・浅漬け付き

1,800円
（税込 1,980円）

特選にぎり寿司十貫ランチ

赤出汁・浅漬け付き

2,800円
（税込 3,080円）

鯛出汁しゃぶしゃぶラーメン

1,350円
（税込 1,485円）

鶏白湯スープ 炙り豚角煮&牛もつラーメン

1,680円
（税込 1,848円）

特選和牛石焼きカルビランチ

2,800円
（税込 3,080円）

特選和牛すき焼き鍋ランチ

2,800円
（税込 3,080円）

特選和牛しゃぶしゃぶ鍋ランチ

2,800円
（税込 3,080円）

極上海鮮丼ランチ（天鯛・地魚・本マグロ）

赤出汁・浅漬け付き

2,800円
（税込 3,080円）

天然鯛 海鮮丼ランチ

赤出汁・浅漬け付き

1,700円
（税込 1,870円）

焼き穴子と鯛ほぐしのひつまぶしランチ

赤出汁・浅漬け付き

2,200円
（税込 2,420円）

海鮮天ぷら丼ランチ

赤出汁・浅漬け付き

1,800円
（税込 1,980円）

焼き穴子丼ランチ

赤出汁・浅漬け付き

2,000円
（税込 2,200円）

蒸しあなご丼ランチ

赤出汁・浅漬け付き

2,000円
（税込 2,200円）

にぎり鮨・巻き寿司

【にぎり鮨盛り】

※入荷状況により鮨ネタ変更になる場合がございます。

にぎり鮨 十貫 1,700円（税込 1,870円）
釜揚しらす・天然鯛・天鯛炙り・地たこ・まぐろ・イカ・玉子
サーモン・はまち・穴子

特選にぎり鮨 十貫 2,700円（税込 2,970円）
溢れ釜揚しらす・天然鯛・天鯛炙り・照焼き穴子・蒸し穴子
本まぐろ中トロ・本まぐろ赤身・いくら・季節の特ネタ2種

【太巻き寿司】

上太巻	1,300円	（税込 1,430円）
並太巻き	800円	（税込 880円）
海鮮太巻き	1,600円	（税込 1,760円）
海老天サラダ巻	800円	（税込 880円）
サーモンサラダ巻	800円	（税込 880円）

【中巻き寿司】

焼き穴子新香巻	700円	（税込 770円）
焼き穴子きゅうり巻	700円	（税込 770円）
本まぐろトロ鉄火巻	1,900円	（税込 2,090円）
本まぐろ赤身鉄火巻	1,000円	（税込 1,100円）
まぐろ鉄火巻	600円	（税込 660円）
海老きゅうり巻	600円	（税込 660円）

【お好みにぎり】（季節限定ネタ含む）

釜揚げしらす・玉子	100円	（税込 110円）
天然鯛・天然鯛炙り・まぐろ・えび・はまち・いか・サーモン	200円	（税込 220円）
本まぐろ赤身・ほたて・さわら・はも・鱧天・蒸し牡蠣・太刀魚	300円	（税込 330円）
焼き穴子・蒸し穴子・いくら・アオリイカ	450円	（税込 495円）
本まぐろ中とろ・あわび	600円	（税込 660円）

にぎり鮨 十貫

特選にぎり鮨 十貫

にぎり鮨イメージ

サーモンサラダ巻

上太巻

お好みにぎり鮨イメージ

石焼&鍋セット

焜炉を囲んだ団欒に！

各2名様よりお承ります。（写真は2人前）

鯛出汁しゃぶしゃぶ大鍋セット

先付・活け鯛しゃぶしゃぶ身・鯛つみれ・鍋野菜・うどん

2，800円（税込 3，080円）

日本料理の神髄である鰹節と真昆布の白出汁をベースに垂水漁港で水揚げされた天然鯛をローストし、シジミと数種の野菜と共にじっくり時間をかけ絶妙の火加減で仕上げた、ほのかに海の香り漂う奥深い旨味を感じる黄金スープ

鶏白湯スープ鍋

炙り豚角煮&牛もつセット（大鍋）

先付・炙り豚角煮と牛もつのスープ鍋・鍋野菜・ラーメン

2，400円（税込 2，640円）

国産鶏のガラをふんだんに使い豚三段肉と牛もつから湧き出る油脂の折り重なる旨味をブレンド、じっくりと野菜と共に煮込み数時間職人付きっ切りで仕上げた濃厚且つちょっぴりとろみのある優しい味わいのスープ。

特選和牛 石焼きしゃぶセット～溶岩石焼き～

先付・特選和牛・巻き野菜・ご飯

3，200円（税込 3，520円）

和牛が舌上で蕩ける！余分な脂は岩に溶け込み旨味が凝縮。岩塩、柑橘ポン酢、特製甘辛味噌などオリジナルタレ、旬の巻き野菜でヘルシーに。カルビは、シンプルに岩塩でステーキとして甘辛タレで焼肉風に。

特選和牛 カルビ石焼きセット～溶岩石焼き～

先付・特選和牛カルビ・野菜・ご飯

3，600円（税込 3，960円）

和牛が舌上で蕩ける！余分な脂は岩に溶け込み旨味が凝縮。岩塩、柑橘ポン酢、特製甘辛味噌などオリジナルタレ、旬の巻き野菜でヘルシーに。カルビは、シンプルに岩塩でステーキとして甘辛タレで焼肉風に。

特選和牛しゃぶしゃぶ大鍋セット～特製2種タレ～

先付・特選和牛・野菜・ラーメン

3，200円（税込 3，520円）

極め細やかなサシの入った和牛をしゃぶってよりヘルシーに！特製3種タレ（特製柑橘タレ・香り際立つ胡麻タレ・パンチの効いた甘辛味噌タレ）の味変をお楽しみ下さい。

各種鍋／石焼き追加メニュー

［鯛出汁しゃぶしゃぶ］

活け鯛しゃぶしゃぶ刺身	1,000円（税込 1,100円）
鯛つみれ	500円（税込 550円）

［白湯スープ］

炙り豚角煮	900円（税込 990円）
ポークバラスライス	600円（税込 660円）
国産牛もつ	600円（税込 660円）

［石焼き 特選和牛］

ローススライス	2,500円（税込 2,750円）
カルビ	2,500円（税込 2,750円）
サーロイン	5,000円（税込 5,500円）

※大判 要予約

［すき焼き／しゃぶしゃぶ］

特選和牛スライス	2,500円（税込 2,750円）

［各種鍋（共通）］

麺（ラーメン／うどん）	200円／玉（税込 220円）
雑炊セット	500円／鍋（税込 550円）
スープ追加（鯛出汁／白湯）	400円（税込 440円）
野菜盛り	500円（税込 550円）

※ご注文の鍋種により内容異なります

”集い”つどいを盛り上げるコース各種

鯛出汁しゃぶスタンダードコース

鮮魚のマリネ・鯛お造り・しらすと玉葱の掻き揚げ・鯛出汁しゃぶしゃぶ個鍋・うどん・雑炊

3，300円

（税込 3，630円）

鯛出汁しゃぶしゃぶと鯛タコ穴子の逸品コース

鮮魚のマリネ・鯛お造り・焼き穴子炙り・地タコ柔らか煮天ぷら・鯛出汁しゃぶしゃぶ個鍋・うどん・雑炊・デザート

4，500円

（税込 4，950円）

鯛たこ穴子の逸品と特選和牛コース

前菜・お造り3種盛り・焼き穴子炙り・地タコ柔らか煮天ぷら・特選和牛料理・ご飯 or 麺

特選和牛個鍋は、（石焼きしゃぶ・カルビ石焼き・すき焼き・しゃぶしゃぶ）からお選びいただけます。

5，500円

（税込 6，050円）

お造り旬盛りと海鮮天ぷら盛り＋特選にぎり鮨コース

前菜・厳選造り盛り・焼き穴子炙り・大海老と海鮮天ぷら盛り・地魚ネタ入り特選にぎり鮨5貫・止め椀

6，500円

（税込 7，150円）

特選和牛料理付き

特選和牛個鍋は、（石焼きしゃぶ・カルビ石焼き・すき焼き・しゃぶしゃぶ）からお選びいただけます。

8，000円

（税込 8，800円）

鯛出汁しゃぶしゃぶと鯛タコ穴子の逸品コース

お造り旬盛りと海鮮天ぷら盛り＋特選にぎり鮨コース

おもてなし会席　大切な方へ心を込めてのおもてなし

【要予約】

鯛出汁しゃぶしゃぶ大鍋と極み逸品+和牛石焼きコース

鯛出汁しゃぶしゃぶ大鍋と極み逸品+和牛石焼きコース

前菜3種・お造り3種・特選和牛料理・天ぷら・鯛出汁しゃぶしゃぶ・麺・雑炊・デザート
特選和牛個鍋は、(石焼きしゃぶ　カルビ石焼き)からお選びいただけます。

6,800円
（税込 7,480円）

おもてなし 蔵 会席コース

前菜三種・お造り三種・海峡鍋・蛸天婦羅・鯛めし
赤出汁・デザート

5,800円
（税込 6,380円）

おもてなし特選鮨会席コース

おもてなし 特選鮨 会席コース

前菜三種・お造り四種・炊合せ・焼物・天ぷら
特選にぎり鮨6貫・赤出汁・デザート

7,800円
（税込 8,580円）

プライベートオーダー会席コース

前菜・お造り盛り・焼き物・煮物・にぎり鮨・止椀・デザート
季節によりおしながきが変わります。
料理長のおすすめとなりプライベートメニューをご提示いたします。

10,000円～
（税込11,000円）

七五三プラン

七五三会食のご予約の方へ〝親子で創るちらし寿司〟をプレゼント！ご参集の方へのお料理プランを各種ご用意しております。ご自宅での会食にもお届け料理で対応いたします。

親子で創るちらし寿司イメージ

お食い初め膳

6,000円
（税込 6,600円）

ご会食お料理プランをご用意しております。お店でのご会食、ご自宅でのご会食、ご相談ください。

お食い初め膳

永きにわり愛される箱膳会席、法要はじめ儀礼をつくす御席に

箱膳会席

箱膳会席『蔵』

【要予約】

箱膳会席『舞』

箱盛り（胡麻豆腐・煮物・酢の物・焼物・口取り）
お造り三種・天ぷら・海鮮小鍋・茶碗蒸し・赤出汁・
香の物・果物三種・ご飯

5，000円
（税込 5，500円）

箱膳会席『蔵』

箱盛り（胡麻豆腐・煮物・酢の物・焼物・口取り）
お造り四種・天ぷら・鯛しゃぶしゃぶ小鍋・茶碗蒸し・
穴子鮨・赤出汁・果物三種

6，000円
（税込 6，600円）

箱膳会席『華』

二段箱盛り（胡麻豆腐・煮物・酢の物・焼物・口取り・天ぷら）
お造り四種・和牛しゃぶしゃぶ小鍋・茶碗蒸し・
にぎり鮨・赤出汁・果物三種

7，000円
（税込 7，700円）

お届け料理

【ご指定場所までお料理をお届けいたします】

お祝い料理ほか、箱膳会席、鮨桶、オードブル、弁当など
ご会食機会に合った様々なお料理をご用意しております。
お持ち帰りメニューを別途ご用意しております。

お祝い料理イメージ

鮨桶イメージ

オードブルイメージ

弁当イメージ

アラカルト
- a la carte -

お造り

本日のお造り盛り合わせ	2,500円（税込 2,750円）
本まぐろお造り中とろ入り	2,500円（税込 2,750円）
天然鯛のお造り	1,000円（税込 1,100円）
地たこブツ	1,000円（税込 1,100円）
まぐろお造り	700円（税込 770円）
サーモンお造り	700円（税込 770円）
はまちお造り	700円（税込 770円）

おつまみ・前菜

鯛皮せんべい	500円（税込 550円）
地エビ唐揚げ	600円（税込 660円）
蛸としらすのマリネ	800円（税込 880円）
鯛皮ポン酢	500円（税込 550円）
釜揚げしらす黄身添え	500円（税込 550円）
うつぼカリポリ	500円（税込 550円）
きびなごニンニク醤油揚げ	300円（税込 330円）
大根浅漬け	300円（税込 330円）

煮物・揚げ物

地たこ柔らか煮	800円（税込 880円）
地タコ柔らか煮天ぷら	800円（税込 880円）
穴子1本天ぷら	1,800円（税込 1,980円）
鯛コロッケ	600円（税込 660円）
しらすと淡路島玉葱のかき揚げ	500円（税込 550円）
大海老フライ2本	700円（税込 770円）

デザート

和風パフェ	500円（税込 550円）
エスプレッソのセミフレッド	600円（税込 660円）
わらび餅	350円（税込 385円）
アイスクリーム（バニラ・抹茶・いちご）	300円（税込 330円）

その他 単品

ご飯	300円（税込 330円）
鯛出汁スープ	400円（税込 440円）
茶碗蒸し	300円（税込 330円）
赤出汁	

お子様メニュー

お子様セット（幼児向け）	1,000円（税込 1,100円）
お子様セット（小学生向け）	1,500円（税込 1,650円）
お子様にぎり寿司5貫（えび・まぐろ・サーモン・イカ・玉子）	600円（税込 660円）
お子様おむすび4個	300円（税込 330円）
フライドポテト	390円（税込 429円）
若鶏唐揚げ	700円（税込 770円）
お子様海老フライ3本	500円（税込 550円）

お子様セット（幼児向け）

お子様セット（小学生向け）

お子様にぎり寿司5貫