

ニホンバシ 季節の旬彩コース

当店おすすめのお料理を
豊富にお楽しみいただけます。

お一人様／二名様より
四〇〇〇円
(税込四四〇〇円)

- ◆ 酒粕クリームディップ
- ◆ 口取り三種
- ◆ 目鯛の西京焼き
- ◆ 和野菜と豚しゃぶのサラダ
- ◆ 手羽先たまり・ロースト
- ◆ 煮穴子衣揚げ
- ◆ ニラそば
- ◆ 本日の甘味



二時間 飲み放題 ⊕ 二一〇〇〇円 (税込二二〇〇円)
〔ビール・焼酎・日本酒・ワイン・カクテル・ソフトドリンク 各種〕

※季節によりコース内容が変更となる場合がございます。※写真はイメージです。

肴

はたはた
鮓の南蛮漬け

五八〇
(税込六三八)

板わさ

五八〇
(税込六三八)

真鯛の塩麴和え

七八〇
(税込八五八)

かつおのタタキ

八〇〇
(税込八八〇)

かに味噌

六二〇
(税込六八二)

ほたるいかの沖漬け

七四〇
(税込八一四)

梅水晶

六四〇
(税込七〇四)

酒粕クリームディップ

五五〇
(税込六〇五)

煮穴子

七六〇
(税込八三六)

赤蒟蒻とセロリのきんぴら

五四〇
(税込五九四)

水茄子の浅漬け

六三〇
(税込六九三)

逸品

出し巻き

七〇〇
(税込七七〇)

雲丹^{うに}グラタン

一五八〇
(税込一七三八)

鶏手羽先のたまり・ロースト

七二〇
(税込七九二)

真蛸^{まだこ}とバジルの唐揚げ

八二〇
(税込九〇二)

鶏の唐揚げ

七八〇
(税込八五八)

菜

煎り酒の冷やしトマト

六八〇
(税込七四八)

香味野菜のサラダ

七六〇
(税込八三六)

和野菜と焼き鯖のライムサラダ

七八〇
(税込八五八)

焼き物



金目鯛の一夜干し

一六八〇
(税込一八四八)

三元豚の照り焼き

九八〇
(税込一〇七八)

黒毛和牛の炭火焼き

二〇九〇
(税込二二九九)

みちのく清流どりの一夜干し

二二五〇
(税込二三七五)

目鯛の西京味噌焼き

二二八〇
(税込二四〇八)

飯

真鯛の土鍋めし

一合 一八〇〇

(税込二九八〇)

二合 二八〇〇

(税込三〇八〇)

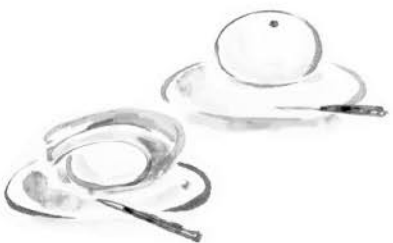
江戸切りそば

八二〇

(税込九〇二)

お米【宮城県産 つや姫】
一番の特徴はその「美味しさ」です。光沢、甘み、白さが優れ、コシヒカリに比べ粘りが少なく、
あっさりした食感です。土鍋で炊くことにより、更に美味しく召し上がれます。

甘味



季節のアイス

五三〇

(税込五八三)

わらび餅

四五〇

(税込四九五)

ほうじ茶ふりん

五三〇

(税込五八三)