

# 鮫 栗 弥生

## 昼のお献立

## 夜のお献立

| ビジネスランチ         |        |
|-----------------|--------|
| おまかせ握り          | 2,800円 |
| 握り7貫、巻物、茶碗蒸し、お椀 |        |
| 本鮪の丼            | 3,500円 |
| 海鮮丼             | 3,800円 |

| 鮮  | 15,000円                       | 楽  | 20,000円   | 彩  | 25,000円  |
|----|-------------------------------|----|---|----|--|
| 先付 | 筍の茶碗蒸し                        | 先付 | 筍の茶碗蒸し  | 先付 | 筍の茶碗蒸し   |
| 肴  | 赤身 白魚 桜鯛 貝刺し                  | 造り | 桜鯛 白魚 貝刺し<br>大とろ雲丹キャビア乗せ  | 肴  | 炙り頭肉雲丹キャビア乗せ<br>桜鯛 生鳥貝と本みる貝<br>牡丹海老 炙り生口子<br>桜鱒の塩焼き 真蛸の櫻煮                    |
| 握り | 天然本鮪漬け<br>天然本鮪中とろ<br>桜鱒<br>青柳 | 肴  | 赤むつの塩焼き 干しバチ子<br>炙り北寄貝 真蛸櫻煮                                     | 握り | 天然本鮪炙り大とろ<br>天然本鮪中とろ<br>天然本鮪漬け<br>桜鯛<br>車海老<br>生雲丹<br>河豚白子<br>穴子<br>赤貝<br>玉子 |
| 肴  | 真蛸櫻煮<br>鮪頭肉雲丹キャビア乗せ           | 握り | 天然本鮪漬け<br>天然本鮪中とろ<br>河豚白子<br>小肌<br>雲丹<br>青柳<br>鯛昆布め<br>穴子<br>玉子 |    |  |
| 握り | 小柱<br>槍烏賊<br>桜鯛<br>生雲丹        | 巻物 | とろたく  | 巻物 | お好みにて  |
| 肴  | 本日の煮魚                         | お椀 | 鯛潮汁   | お椀 | 蛤のお吸い物   |
| 握り | 小肌<br>煮蛤<br>穴子<br>玉子          | 甘味 | 季節の果物 又は<br>アイスクリーム   | 甘味 | 季節の果物 又は<br>アイスクリーム  |
| 巻物 | 鉄火 干瓢                         |    |   |    |  |
| お椀 | 鯛潮汁                           |    |   |    |  |
| 甘味 | 季節の果物 又は<br>アイスクリーム           |    |   |    |  |

| 碧   |             | 8,000円 |
|-----|-------------|--------|
| 先付  | 本日の一品       |        |
| 造り  | 本日の鮮魚 三種盛り  |        |
| 肴   | 本日の焼物または煮魚  |        |
| 握り  | 8貫          |        |
| 巻物  | 2種          |        |
| お椀  | 吸い物 または 味噌汁 |        |
| 水菓子 | 季節の果物       |        |