

万ん卯 コース料理のご案内

万ん卯 コース

先付・鯨ベーコン・さえずり・豆腐・いわしのつまれ
大根・ふかひれの後、**お好きなおでんを三品選択**
小さなおにぎりとお蛸汁 わらびもち

一八〇〇〇円（一九八〇〇円・税込）

すきやきコース

先付・本日のお造り・さえずり・ゆば・季節もの
大根・練りもの三種盛り合わせ・ふかひれ
小さなすきやきと炊きたて白ごはん お蛸汁・果もの盛合せ

二〇〇〇〇円（二二〇〇〇円・税込）

彩りコース

先付・本日のお造り・あじのフライ・さえずり・豆腐
季節もの・大根・ふかひれの後、**おでんもしくは一品料理の中から
どれでも三品選択。**
お食事・甘味もお選びいただけます。（土鍋は二名様より）

二三〇〇〇円（二五三〇〇円・税込）

おでん

さえずり
 ころろ
 牛すじ
 ロールキャベツ
 しゅうまい
 豆腐
 厚あげ
 ひらうす
 ゆば
 大根
 じゃがいも
 なっばとあげさん
 しいたけ
 レタスとベーコン
 ごぼう天
 紅しょうが天
 桜えび天
 たこ
 いわしのつみれ
 ふかひれ
 こんにやく
 系こんにやく
 たまご
 半熟たまご
 もちの申着
 もちと岩のり
季節もの
 はまぐり
 竹の子

田楽で

豆腐
 大根
 こんにやく
 なま麩(ふ)
 牛すじ

一品料理

鯨のベーコン
 おばけの酢みそ
 お造り色々
 黒豆
 もずく酢
 ぬた和へ
 ポテトサラダ
 からすみ大根
 ひとくちキャビア
 子持ち昆布
 かきのフライ
 あじのフライ
 牛カツ
 小さなすき焼き
 ふなずし
炭で炙って
 しいたけ
 京あげ
 めざし
 ししやも
 銀だら味噌漬
 ひとくち牛へレ

仕舞に

小さなおにぎり
 汁かけごはん
 いなにわ 冷たく
 温かく
 こいなりさん
土鍋で炊きたて
 季節の釜めし
 白ごはんと
 おかずも添えて

※炊き上げにお時間を頂きます。
 いただきます。

果物・甘味

しじみ汁
 季節の果物
 わらびもち
 くずきり
 ぜんざい
 バニラあيس

おでんコース

この枠内から、
 お選びいただけます

彩りコース

すべてのおしながきから、
 お選びいただけます