

櫻くろさわ

KEYAKI KUROSAWA



コースメニュー

当店の価格は全て税抜表示となっております。
料理は食材の都合により、予告なく変更する場合がございます。
あらかじめご了承くださいませ。



🎐 如月の和牛しゃぶしゃぶコース

9,000 円

- ・先附 胡麻豆腐／ずわい蟹／山葵／旨出汁
- ・前菜 菜の花合鴨焼き／白バイ貝酒蒸し／焼き筍
公魚南蛮漬け／河豚煮凝り
- ・お鍋 和牛のしゃぶしゃぶ
- お肉 特上ロース肉 140 g
- 鍋野菜 たっぷりの水菜／椎茸／人参
樺特製ポン酢／胡麻だれ／塩・胡椒
- ・御食事 スープ掛けご飯
- ・果物 季節の果物

ご予約にて、

🎐 丸懐石

15,000 円

🎐 料理長お任せコース

12,000 円～

ご予約時にお問い合わせ下さい。

*天候や市場の都合により、内容が多少変更になる場合がございますが、ご容赦下さいませ。

*懐石・お任せコースはご予約をお願い致します。

🎐 如月の黒豚和牛しゃぶしゃぶコース

8,000 円

- ・先附 胡麻豆腐／ずわい蟹／山葵／旨出汁
- ・前菜 菜の花合鴨焼き／白バイ貝酒蒸し／焼き筍
公魚南蛮漬け／河豚煮凝り
- ・お鍋 和牛と黒豚しゃぶしゃぶ
- お肉 黒豚三枚肉 80 g／特上ロース 80 g
- 鍋野菜 たっぷりの水菜／椎茸／人参
樺特製ダレ／ポン酢／塩胡椒
- ・御食事 スープ掛けご飯
- ・果物 季節の果物

🎐 如月の黒豚しゃぶしゃぶコース

7,000 円

- ・先附 胡麻豆腐／ずわい蟹／山葵／旨出汁
- ・前菜 菜の花合鴨焼き／白バイ貝酒蒸し／焼き筍
公魚南蛮漬け／河豚煮凝り
- ・お鍋 黒豚のしゃぶしゃぶ
- お肉 黒豚三枚肉 80 g／肩ロース 80 g
- 鍋野菜 たっぷりの水菜／椎茸／人参
樺特製ダレ／塩胡椒
- ・御食事 スープ掛けご飯
- ・果物 季節の果物



🍷 如月の火山コース

10,000 円

- ・先附 胡麻豆腐／ずわい蟹／山葵／旨出汁
- ・前菜 菜の花合鴨焼き／白バイ貝酒蒸し／焼き筍
公魚南蛮漬け／河豚煮凝り
- ・お椀 清汁仕立／蛤真薯／若布／人参
針生姜／三つ葉
- ・造り 本日の鮮魚三点盛り／あしらい一式／山葵
- ・焼物 真鯖 利休焼き／山くらげ金平
- ・煮物 升大根／鶏味噌掛け／梅人参
巻海老芝煮／春菊／柚子
- ・揚物 白魚東寺揚げ／青唐／塩／檸檬／美味出汁
- ・御食事 もり蕎麦／山葵／薬味／もり汁
- ・デザート 甘味

🍷 如月の風林コース

7,000 円

- ・前菜 菜の花合鴨焼き／白バイ貝酒蒸し／焼き筍
公魚南蛮漬け／河豚煮凝り
- ・お椀 清汁仕立／蛤真薯／若布／人参
針生姜／三つ葉
- ・造り 本日の鮮魚二点盛り／あしらい一式／山葵
- ・焼肴 真鯖 利休焼き／山くらげ金平
- ・煮物 升大根／鶏味噌掛け／梅人参
巻海老芝煮／春菊／柚子
- ・御食事 もり蕎麦／山葵／薬味／もり汁
- ・果物 甘味

🍷 如月の黒澤特選コース

5,000 円

- ・先附 胡麻豆腐／ずわい蟹／山葵／旨出汁
- ・造り 本日の鮮魚三点盛り／あしらい一式／山葵
- ・焼物 真鯖 利休焼き／山くらげ金平
- ・煮物 升大根／鶏味噌掛け／梅人参
巻海老芝煮／春菊／柚子
- ・御食事 もり蕎麦／山葵／薬味／もり汁
- ・デザート 甘味

*お蕎麦のおかわり 3 杯まで承ります。

*天候や市場の都合により、内容が多少変更になる場合がございます、ご容赦下さいませ。
特選コースはランチも賜ります。

*ランチのコースは要予約制

御客様のご希望が御座いましたら内容等、お気軽にご相談くださいませ。
予約にて料理長お任せコース (12,000 円～) も、ご用意させていただきます。

