

# 櫻くろさわ

KEYAKI KUROSAWA



## コースメニュー

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。





☺ 弥生の黒豚しゃぶしゃぶコース

7,700 円

- ・先附 辛子浸し／菜の花／うるい／筍
- ・前菜 蟹奉書巻き／蛍烏賊酢味噌かけ／そらまめ  
こごみ胡麻和え／冷製合鴨ロース
- ・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  
特製ポン酢／塩・胡椒
- ・御食事 スープ掛けご飯
- ・果物 甘味

ご予約にて、

☺ 丸懐石

16,500 円

☺ 料理長お任せコース

13,200 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。

☺ 弥生の和牛しゃぶしゃぶコース

9,900 円

- ・先附 辛子浸し／菜の花／うるい／筍
- ・前菜 蟹奉書巻き／蛍烏賊酢味噌かけ／そらまめ  
こごみ胡麻和え／冷製合鴨ロース
- ・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  
特製ポン酢／胡麻だれ／塩・胡椒
- ・御食事 スープ掛けご飯
- ・果物 甘味

☺ 弥生の黒豚和牛しゃぶしゃぶコース

8,800 円

- ・先附 辛子浸し／菜の花／うるい／筍
- ・前菜 蟹奉書巻き／蛍烏賊酢味噌かけ／そらまめ  
こごみ胡麻和え／冷製合鴨ロース
- ・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  
特製ポン酢／塩・胡椒
- ・御食事 スープ掛けご飯
- ・果物 甘味





## ☺ 弥生の黒澤特選コース

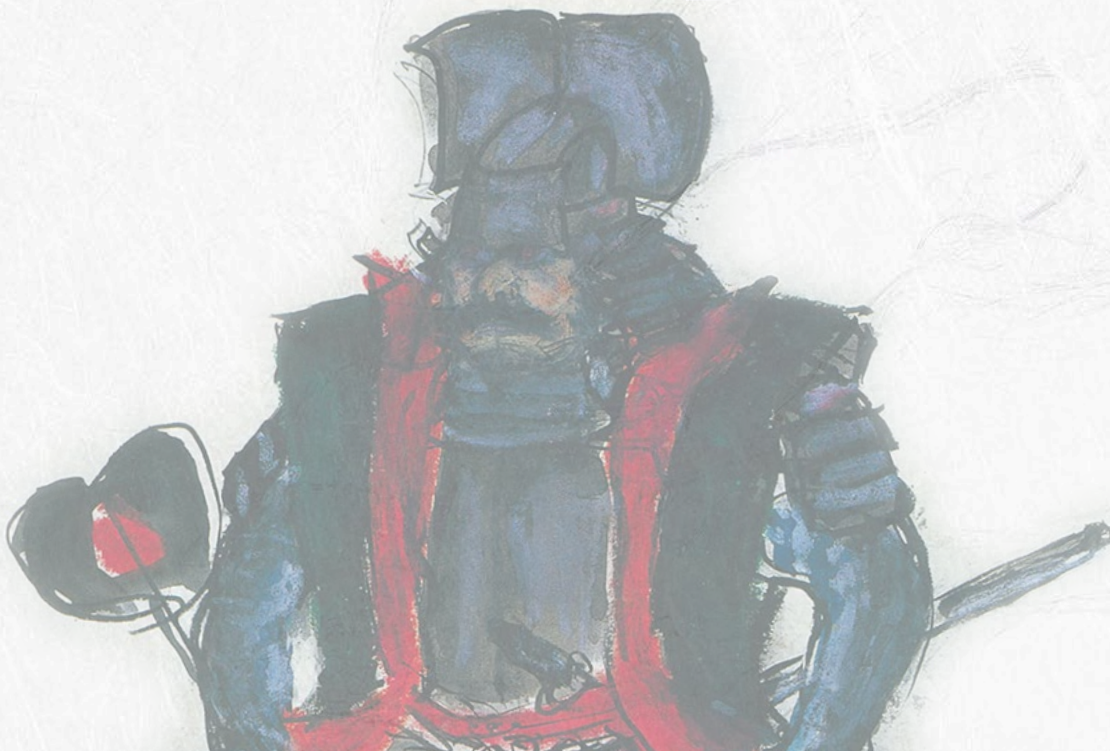
5,500 円

- ・先附 辛子浸し／菜の花／うるい／筍
- ・造り 旬の鮮魚2点盛り／あしらい一式
- ・焼物 桜鱒木の芽焼き／花蓮根
- ・煮物 春堀長芋／  
筍／飯蛸／たらの芽酢
- ・御食事 もり蕎麦／山葵／薬味／もり汁
- ・デザート 甘味

## ☺ 弥生の風林コース

7,700 円

- ・前菜 蟹奉書巻き／蜆烏賊酢味噌かけ／そらまめ  
ごごみ胡麻和え／冷製合鴨コース
- ・お椀 潮仕立  
蛤／独活／若布／針生姜／人参／木の芽
- ・造り 旬の鮮魚2点盛り／あしらい一式
- ・焼物 桜鱒木の芽焼き／花蓮根
- ・煮物 春堀長芋／  
筍／飯蛸／たらの芽
- ・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が、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。