

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。



 師走の黒豚しゃぶしゃぶコース

7,700 円

- ・先附 ちぢみ法蓮草
占地／薄揚げ／浸し／糸賀喜
- ・前菜 金柑蜜煮／公魚南蛮漬け／合鴨参照焼き
蟹寿司／慈姑／煎餅
- ・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 たっぶりの水菜／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

 師走の和牛しゃぶしゃぶコース

9,900 円

- ・先附 ちぢみ法蓮草
占地／薄揚げ／浸し／糸賀喜
- ・前菜 金柑蜜煮／公魚南蛮漬け／合鴨参照焼き
蟹寿司／慈姑／煎餅
- ・お鍋 和牛のしゃぶしゃぶ
お肉 特上ロース肉 140 g
鍋野菜 たっぶりの水菜／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

 師走の黒豚和牛しゃぶしゃぶコース

8,800 円

- ・先附 ちぢみ法蓮草
占地／薄揚げ／浸し／糸賀喜
- ・前菜 金柑蜜煮／公魚南蛮漬け／合鴨参照焼き
蟹寿司／慈姑／煎餅
- ・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 たっぶりの水菜／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。



師走の黒澤特選コース

5,500 円

- ・先附 ちぢみ法蓮草
占地／薄揚げ／浸し／糸賀喜
- ・造り 旬の鮮魚2点盛り／あしらい一式
- ・焼物 銀鱈照焼き／はじかみ
- ・煮物 聖護院蕪
京人参／湯葉／菜の花／柚子
- ・御食事 もり蕎麦／山葵／薬味／もり汁
- ・デザート 甘味

師走の風林コース

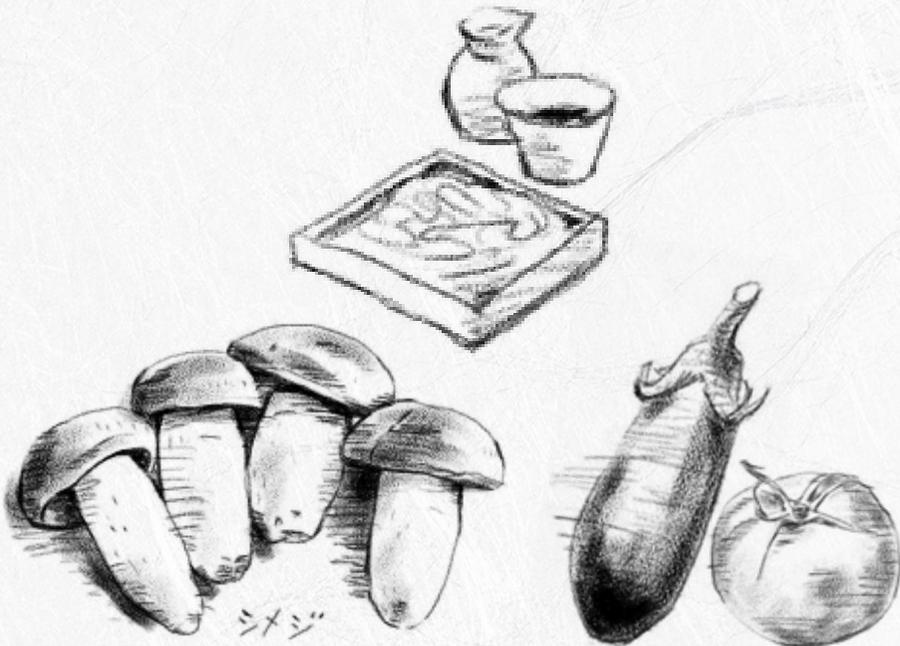
7,700 円

- ・前菜 金柑蜜煮／公魚南蛮漬け／合鴨参照焼き
蟹寿司／慈姑／煎餅
- ・お椀 潮仕立
河豚／下仁田葱／人参／柚子
- ・造り 旬の鮮魚2点盛り／あしらい一式
- ・焼物 銀鱈照焼き／はじかみ
- ・煮物 聖護院蕪
京人参／湯葉／菜の花／柚子
- ・御食事 もり蕎麦／山葵／薬味／もり汁
- ・デザート 甘味

師走の火山コース

11,000 円

- ・先附 ちぢみ法蓮草
占地／薄揚げ／浸し／糸賀喜
- ・前菜 金柑蜜煮／公魚南蛮漬け／合鴨参照焼き
蟹寿司／慈姑／煎餅
- ・お椀 潮仕立
河豚／下仁田葱／人参／柚子
- ・造り 旬の鮮魚3点盛り／あしらい一式
- ・焼物 銀鱈照焼き／はじかみ
- ・煮物 聖護院蕪
京人参／湯葉／菜の花／柚子
- ・揚物 白子天婦羅
大葉／酢橘／天出汁
- ・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(13,200円～)も、ご用意させていただきます。