

如月

神田錦町

「如月おまかせコース」

コース料理を各種ご用意しております。
旬の食材を少しずつご提供いたします。

***前日までにご予約下さい。**

*当日利用をご希望の際は、

ご用意可能な店舗までお問い合わせ下さい。

料理長お任せ

贅沢コース(全九品)

「二万五千円」

最善な食材を選び、
最適な調理法を用いた
料理長こだわりの贅沢コース。

基本のお料理構成は、

「酒肴・旬物・油物・鮮物・

焼物・温物・主菜・食事・水菓子」
の全九品です。

お好みの食材を入れることも可能です。

雪 YUKIコース(全九品)

「二万二千円」

【酒肴】

- 季節の肴 五種盛り
- ・あん肝ボン酢
- ・エボダイ小袖寿司
- ・甘海老生からすみ和え
- ・京鴨生ハム
- ・つぶ貝磯煮

【旬物】

香箱蟹

【油物】

- 鮑のおかき揚げ
- 小甘鯛の唐揚げ
- くわいせんべい

【鮮物】

旬の鮮魚 三種盛り

【焼物】

- 金目鯛の塩焼き
- 煎りからすみまぶし

【温物】

- 鱈の酒蒸し みぞれ餡かけ
- 雲子

【主菜】

- 和牛フィレステーキ
- 香味醤油

【食事】

- 冷そば
- 針のり 白ネギ 山葵

【水菓子】

季節のフルーツ

「おすすすめコース」

月 TSUKIコース(全八品)

「二万円」

【酒肴】

- 季節の肴 五種盛り
- ・ふぐの煮凝り
- ・子持ち昆布
- ・甘海老生からすみ和え
- ・つぶ貝磯煮
- ・京鴨生ハム

【旬物】

香箱蟹

【油物】

- 鮑のおかき揚げ
- 帆立の変り揚げ
- 雲丹ソース

【鮮物】

旬の鮮魚 三種盛り

【焼物】

- 鰯の照り焼き 山葵おろし
- はすの芽梅酢漬

【温物】

鱈のかぶら蒸し

【主菜】

- 和牛ミスジステーキ
- 香味醤油

【食事】

- 冷そば
- 針のり 白ネギ 山葵

花 HANAコース(全六品)

「八千円」

【酒肴】

- 季節の肴 四種盛り
- ・ばくらい
- ・つぶ貝磯煮
- ・柿バター
- ・鶏松風

【油物】

- 海老芋の唐揚げ
- フォアグラ味噌掛け

【鮮物】

旬の鮮魚 二種盛り

【温物】

- ブリ大根
- 九条ネギ 柚子胡椒

【主菜】

- 和牛うちももローストビーフ
- 葱ボン酢

【食事】

- 冷そば
- 針のり 白ネギ 山葵

「カウンター席限定」

カジュアルコース(全五品)

「六千円」

【座付】

- 汲み上げ湯葉
- 車海老 つる菜

【油物】

蟹と里芋のコロッケ

【鮮物】

旬の鮮魚 二種盛り

【焼物】

- 鱈の西京焼き
- はすの芽梅酢漬

【温物】

- 鴨ロース治部煮
- 蕪ふくませ煮
- 花びら茸 金針菜

内容は一例です。仕入れ状況によって異なります