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、
ご用意可能か店舗までお問い合わせ下さい。

料理長お任せ 贅沢コース（全八品）［一八〇〇〇円から］（税サ込）

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・油物・鮮物・
焼物・温物・主菜・食事・水菓子］
の全八品です。
一八〇〇〇円（税別）以上でご希望の予算を
お伝えください。

［おすすめコース］

月 TSUKI コース（全八品）［一二〇〇〇円］（税サ込）

【酒肴】
・白海老の昆布〆 生からすみ
・じゃこと万願寺唐辛子
・つぶ貝磯煮
・近江こんにゃくの旨煮
・京鴨生ハム しば漬けポテサラ添え

【油物】
鮑のクリームコロッケ
海老味噌がけ

【鮮物】
炙り牡丹海老と蛸の
柚子胡椒ジュレがけ

【焼物】
イサキのソテー バターポン酢がけ

【温物】
穴子と賀茂茄子 みぞれ餡がけ

【主菜】
宮崎牛肩ロースのアスパラ巻き

【食事】
冷そば 針のり 白ネギ 山葵

【水菓子】
牛乳プリン
だいだいジュレがけ

花 HANAコース（全七品）［八五〇〇円］（税サ込）

【座付】
トマト豆富
美味出汁 車海老 姫オクラ

【鮮物】
マグロユッケ風
トリュフ醤油がけ 温玉添え

【焼物】
銀だら西京焼き

【温物】
京鴨ロースの治部煮
蓮根まんじゅう添え

【主菜】
宮崎牛ともさんかく焼き
バターポン酢がけ

【食事】
冷そば 針のり 白ネギ 山葵

【水菓子】
牛乳プリン
だいだいジュレがけ

二階個室限定 菊 KIKUコース（全六品）［一〇、〇〇〇円］（税込・サービス料なし）

＊フリードリンク付き、税込・サービス料なし

基本のお料理構成は、
［座付・鮮物・焼物・温物・主菜・食事］
の全六品です。
季節の食材でご用意いたします

【フリードリンク内容】
ビール
焼酎（芋・麦）
ウィスキー
日本酒
ウーロン茶

＊銘柄指定は承っておりません
＊お席は150分、フリードリンク90分制
＊3～12名の二階個室限定
＊フリードリンク30分延長は、一人@500円（税込）

内容は一例です。仕入れ状況によって異なります