

会席料理

潮 騒

14,500 円

- 食前酒（梅酒または山桃ジュース）
- 前菜（季節の前菜盛り合わせ）
- お造り（志摩市浜島産地魚など四種盛り合わせ）
- 煮物（鮑の和風仕立て 志摩産古代米 海胆餡掛け）
- 中皿（国産牛サーロイン和風ステーキ）
- 揚げ物（伊勢志摩産伊勢海老の青砂海苔衣揚げ）
- 握り寿司（三種盛り）
- 赤出し（合わせ味噌仕立て）
- デザート



磯 笛

11,000 円

- 前菜（春の前菜盛り合わせ）
- お造り（四種盛り合わせ）
- 温物（鮑の和風仕立て 志摩産古代米）
- 蒸し物（鰻の赤飯蒸し）
- 揚げ物（伊勢志摩産伊勢海老と海の幸の青砂海苔衣揚げ）
- 白御飯（三重県伊賀米こしひかり）
- 赤出し（合わせ味噌仕立て）
- 香の物
- デザート



写真はイメージです。
上記メニューは仕入れ等により変更する場合がございます。

会席料理

寿司会席

8,200 円

前菜（季節の前菜盛り合わせ）

煮物（季節の煮物）

蒸し物または冷やし鉢（季節で内容変更）

焼き物（さぎえの壺焼き）

握り寿司（五種盛り）

赤出し（合わせ味噌仕立て）

デザート



手こね寿司御膳

5,000 円



先附（本日の先附）

煮物（本日の煮物）

焼き物（さぎえの壺焼き）

揚げ物（天婦羅盛り合わせ）

郷土料理（手こね寿司）

赤出し（合わせ味噌仕立て）

デザート

写真はイメージです。

上記メニューは仕入れ等により変更する場合がございます。

お子さま料理

お子さま定食 3,650 円 (小人用)

お造り、牛フレカツ、海老フライ、ハンバーグ、

白御飯、赤出し、デザート



ベビープレート 2,000 円 (幼児用)

ミニハンバーグ、海老フライ、玉子焼き、白身魚フライ

白御飯、デザート、ジュース



写真はイメージです。

上記メニューは仕入れ等により変更する場合がございます。

一品料理

伊勢志摩産 伊勢海老お造り 8,000 円
(期間限定 10月～5月上旬)



伊勢海老磯焼き

伊勢志摩産 伊勢海老磯焼き 8,000 円

鮑和風ステーキ 4,100 円



鮑和風ステーキ

お造り盛り合わせ 4,500 円



お造り盛り合わせ

さざえの壺焼き (3個) 1,950 円

さざえのバター焼き (3個) 2,200 円

ブリの煮付け 1,850 円

天婦羅盛り合わせ 1,900 円



天婦羅盛り合わせ

写真はイメージです。
上記メニューは仕入れ等により変更する場合がございます。

一品料理

出し巻き玉子 1,200 円

鶏唐揚げ (サラダ添え) 1,500 円

ハンバーグ (サラダ添え) 1,700 円

海老フライ (サラダ添え) 1,850 円

セット (白御飯、赤出し、香の物、シャーベット) 1,100 円

白御飯 450 円

赤出し 400 円

一品料理

鉄火巻き (2本) 1,200 円

鯛雑炊 1,600 円

デザート

シャーベット 500 円

アイスクリーム 700 円

果物盛り合わせ 1,350 円

- ・食物アレルギーのあるお客様はスタッフまでお申し付けください。
- ・各メニューの調理には同一厨房を使用し、調理器具は洗浄（同一の洗浄機）のうえ、同一器具を使用しています。
- ・仕入れ、季節により内容が変わることがございます。
- ・当店の米飯類は全て国産米を使用しております。
- ・表示料金には消費税、サービス料が含まれております。