

# とみ井

## 霜月のおまかせ

げんなん

ときわ

### 玄南

五〇〇〇円(税別)

### 常磐

七〇〇〇円(税別)

前菜

酒肴三種盛り

前菜

酒肴五種盛り

お椀代

牡蠣の茶碗蒸し

お椀

雲子の沢煮椀

お造り

お造り二点盛り

お造り

平目の薄造り

焼き肴

寒鰯の照り焼き

焼き肴

金目鯛の若狭焼き

揚げ物

海老のあられ揚げ

揚げ物

牡蠣の竜田揚げ すだち  
すり身の蓮根杖み揚げ

海老芋の唐揚げ

煮物

鱈と雲子のポン酢餡かけ

温物

甘鯛の蕪蒸し 山葵

強肴

国産牛の昆布締めローストビーフ

強肴

富士山岡村牛のコンフィ  
源助大根のソテー

お食事

生海苔茶漬け 香の物

お食事

カニご飯 赤出汁 香の物

甘味

本日のデザート

甘味

本日のデザート

\*仕入れ状況によってコース内容が異なる場合がございます。

\*仕入れ状況によってコース内容が異なる場合がございます。

あおい

## 葵「特別コース」

\*旬の厳選素材を使った

料理長おまかせの特別コース。

\*一〇〇〇〇円(税別)より、

三日以上前のご予約にて

お承り致しております。