

# 銘酒と酒肴

## 珍味彩菜

～秋ひやおろし～

と共に

料理二〇〇〇〇円

(2人前) 税別

酒 (四合瓶一本) 付

三日前までの要予約にて

(お酒の苦手な方はご相談下さい)

名古屋市内配送無料



月不見の池  
板取川

久保田 秋あかり

上記より1本お選び頂けます



初秋の御献立  
あわび肝海苔和合  
車海老炙り唐墨そうす  
酒盗ちいず 芽野菜  
金比羅和牛ごぼう  
彩胡麻 木の芽  
鰻冊 胡瓜 琥珀じゆれ  
蟹和蘭蛇豆腐 生姜江戸餡  
ずわい蟹辛子和合  
秋鮭味醂焼き 輪酢橘  
揚げ栗ぎんなん 塩  
とんぶり菊浸し 剥き浅蛸  
いくら醤油漬 ふり柚子  
たんざく千寿 雲丹墨  
とびあら煎餅揚 伽哩風味  
鱧松茸巻き酒焼き 梅肉  
小袖わさび稲荷寿司  
蛇籠れんこん 塩蒸し雲丹  
柿鶉玉子 公孫樹丸十

ご注文お問い合わせは 052-241-3666 (11:00~17:00)

料亭葛茂 中区栄3-12-32

[http://tsutamo.com/n\\_info/](http://tsutamo.com/n_info/)

〈季節の炊き込み御飯〉各二五〇〇円

- ・秋鱧松茸御飯・栗 銀杏 海老御飯
- ・鮑と蟹御飯・秋味(鮭)きのこ御飯