

# 十二月の料理

- ・こ熊やコース 六八〇〇(八品)、八八〇〇(九品)、一〇八〇〇(九品)※一〇八〇〇は要予約  
 (前菜、今日の一皿、お造り盛り合わせ、魚料理)
  - 肉料理、揚げ物、ごはん物、デザート

・とらふぐコース(前日までの要予約) 一〇八〇〇(九品)、一一八〇〇(九品)

(とらふぐ白子茶碗蒸し、特製ふぐ皮サラダ、てつさ、お造り盛り合わせ  
 とらふぐの土瓶蒸し、黒毛和牛のステーキ、とらふぐと地元お野菜の揚げ出し  
 こ熊やカレー、デザート)

※苦手、アレルギー等ありましたら申し付け下さい。

※コースの内容は季節によって変わる可能性がございます。

※料理は一皿ずつご提供いたします。

※料金は税込となります。

## 本日の素材

### お造り・生もの

※お造りは軽く盛り合わせできます。(二人前より)

鯛造り	一二〇〇
平目造り	一五〇〇
とらふぐ厚造り	二二〇〇
「」薄造り	二二〇〇
さわら焼き霜造り	一二〇〇
太刀魚焼き霜造り	一三〇〇
甘鯛焼き霜造り	一四〇〇
生帆立て	一四〇〇
本まぐろ	二〇〇〇
和牛タタキ	一八〇〇
鯨のさえずり	二〇〇〇
いくら沖漬け	一六〇〇

## 料理

炒り銀杏	七〇〇
ドライソーセージ	一二〇〇
こ熊やサラダ	七七〇
だし巻き玉子	いくらおろし
	一一〇〇

## 本日の特別なお酒

### 日本酒

波乗りジヨーキゲンモダン超辛口	純米大吟醸無濾過生原酒(山形)	冷グラス	九九〇
尾瀬の雪どけ初しおり	純米大吟醸(群馬)	冷グラス	一〇五〇
作恵乃智	純米吟醸(三重)	冷グラス	一一〇〇

## ウイスキー

山崎ハイボール	一七〇〇
白州ハイボール	一七〇〇
知多ハイボール	一〇〇〇

ノンアルコール赤ワイン(カール ユング メルロー) グラス 九九〇

ノンアルコール赤ワイン(カール ユング メルロー) グラス 七七〇

【食前酒や乾杯に】 デュボネ 厳選デザートワイン 甘口 グラス 九九〇  
 ビアコーカ(生ビールとコーラの同割り) 七七〇

【特別な乾杯に】 当店おすすめのグラススパークリング辛口(イタリア) 二〇〇〇 一二五〇