



## 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、今日の一品、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)、一二八〇〇(九品)  
とらふぐ白子茶碗蒸し、特製ふぐ皮サラダ、てつき、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あります。  
※料理は一品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てできます。

鯛造り 一二〇〇 (二人前より)

平目造り 一五〇〇

とらふぐ厚造り 二二〇〇

ッ 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

からすみ 一三〇〇

肝入りいかの塩辛 七〇〇

スモークサーモンとクリームチーズの生春巻き 九〇〇

天然鮎の塩焼き 一五〇〇

うなぎ白焼き 三三〇〇

ッ 蒲焼き 三三〇〇

エビチリ 一四〇〇

しし肉ガーリック炒め 一六〇〇

和牛サイコロガーリック炒め 三〇〇〇

和牛ステーキ 三三〇〇

海鮮クリームコロッケ 一〇〇〇

天ぷら盛り合わせ 一七〇〇

まぐろ漬け井とお吸い物 一三〇〇

ミートソースペペロンチーノ 一四〇〇

こ熊やカレー 八八〇

こ熊やカレー ハーフ 五〇〇

ブルーベリーソースのパンナコッタ 四四〇

いちじくソースのパンナコッタ 四四〇

生ブリュレ 四五〇

(お土産用もございます)

### 本日の特別なお酒

#### 日本酒

波乗りジョ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

尾瀬の雪どけ初しほり純米大吟醸(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

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

白州ハイボール 一七〇〇

知多ハイボール 一〇〇〇

【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

ビアコーク(生ビールとコーラの同割り) 七七〇

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