

新創作
一熊子

- ・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、てっさ、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あります。

※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
- いさぎ造り 一四〇〇
- ハタ造り 一四〇〇
- 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
- 生うに 二五〇〇

料理

- こ熊やサラダ 七七〇
- ふぐ皮サラダ 一二〇〇
- 大人のポテサラ 一〇〇〇
- 鯨のさえずり 二〇〇〇
- ドライソーセージ 一二〇〇

- だし巻き玉子 いくらおろし 一一〇〇
- いか塩辛 七七〇
- からすみ 一三〇〇
- スモークサーモンとクリームチーズの生春巻き 九〇〇
- エビチリ 一四〇〇
- エビ照りバター 一四〇〇
- 和牛サイコロガリック炒め 三〇〇〇
- 和牛ステーキ 三三〇〇
- 天ぷら盛り合わせ 一七〇〇
- こ熊やカレー 八八〇
- こ熊やカレー ハーフ 五〇〇
- 北海道産たらこ クリームフィットチーネ 一五〇〇
- 炙り茶漬 八〇〇
- メレンゲのアイス 四四〇
- 自家製ゆずソースのパンナコッタ 四五〇
- チョコソースのパンナコッタ 四五〇
- 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

- わがっし 吾有事 純米吟醸 尖鋭辛口 (山形) 冷グラス 九五〇
- ぶゆう 武勇 アイラブユー 純米酒 火入れ (茨城) 冷グラス 九九〇
- ゆきのぼうしや 雪の茅舎 純米吟醸 美酒の設計 (秋田) 冷グラス 一一〇〇
- しぜん郷 SEVEN 荒ばしり (福島) 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】 当店おすすめのグラススパークリング辛口 (イタリア) 二〇〇 一二五〇

- じゅうろくだいくろうえもん 十六代九郎右衛門 純米ひとごち (長野) 冷グラス 一一五〇
- こぎえもん 小左衛門 パイルドライバー 八反35号 (岐阜) 冷グラス 一二〇〇
- だっさい 瀬祭 純米大吟醸 磨き二割三分 (山口) 冷グラス 二二〇〇