



「松阪牛の  
焼きおむすび」  
炙った松阪牛を賣  
込に使った肉巻き  
おむすび。



「そば前八寸」  
季節を感じられる、  
山の幸、海の幸を  
八種盛り付けた  
贅沢な一品。

# 華

はなやぎ

HANAYAGI

そばをご堪能  
いただくための懐石。  
地物の素材を活かした  
コース料理と  
なっております。

- ◆ そば前八寸  
8種盛
- ◆ 焼き物  
ふあろの玉子焼き
- ◆ 蒸し物  
ハマグリとセリの酒蒸し
- ◆ 強肴  
栗麩と季節の野菜炊き合わせ
- ◆ 台の物  
松阪牛の焼きおむすび
- ◆ お蕎麦  
ふあろ蕎麦
- ◆ 水物  
手作りわらび餅



「ふあろそば」  
石臼挽き北海道産そばと  
オリジナルのお出汁

7,800円(税込)



# 和 なごみ

NAGOMI

気軽にあろを  
堪能頂ける  
懐石コース



オープン記念価格!

—4,500円(税込)—  
3,800円(税込)



追加のお料理  
各+1,000円  
千葉県産の蛤  
宮城 塩釜産 アワビ  
松阪牛の焼きおむすび

- ◆ そば前八寸  
3種盛
- ◆ 焼き物  
ふあろの玉子焼き
- ◆ お蕎麦  
ふあろ蕎麦
- ◆ ご飯物  
ふあろ特製出汁の銀シャリ
- ◆ 水物  
手作りわらび餅

# 泉 いずみ

IZUMI

季節を  
感じられる  
懐石コース  
メインは、  
お肉とお魚を  
お選び頂けます。



5,800円(税込)



追加のお料理  
各+1,000円  
千葉県産の蛤  
宮城 塩釜産 アワビ  
松阪牛の焼きおむすび

- ◆ そば前八寸  
5種盛
- ◆ 焼き物  
ふあろの玉子焼き
- ◆ 台の物  
地元産の牛  
尾張牛サーロイン  
or  
鯖の鍋焼春野菜と  
パニラアイスソース
- ◆ お蕎麦  
ふあろ蕎麦
- ◆ ご飯物  
ふあろ特製出汁の銀シャリ
- ◆ 水物  
手作りわらび餅