



四季の恵みと
月の雫名物の
数々を楽しむ

季節のご宴席ご案内

※写真は4名様盛りのイメージです。

雫

お一人様 飲み放題付
全8品 **5,000円** 税込

選べるメイン



鴨しゃぶ

豚しゃぶ

- 前菜2種盛り
(生姜鮓豆腐と湯葉刺し)
- お造り雫盛り
(鮓・サーモン・カンパチ・鯛・赤海老)
- 揚げ物3種盛り
(豆腐・トンチ・たこの唐揚げ・海老天)
- 彩り野菜と生ハムのサラダ
- 特選牛ハラミステーキ
- わさびと大和芋
- 選べる刺
「やさしいしゃぶしゃぶ」
豚肉又は鴨肉
- 五種豆五穀米雑炊 or うどん
- 北海道産あずきと豆乳のムース



ご会席

銘々盛りなのでゆったり
お楽しみいただけます。
お一人様 飲み放題付
全8品 **6,000円** 税込

- 冷製 豆乳茶碗蒸しきのこあんかけ
- 特製月の雫サラダ
- 桜海老の雫盛り
(菜蝶・帆立・鮓・サーモン・カンパチ・鯛・赤海老)
- 海鮮天ぷら盛り合わせ (筍・海老・キス)
- 桜海老の飛龍頭と菜の花餡かけ
- 特選国産牛のすき焼き or 「やさしい」鴨しゃぶ
- 握り寿司2種 (鮓・海老軍艦)
- 北海道産あずきと豆乳のムース

※写真は4名様盛りのイメージです。

いろいろ
全7品 **3,500円** 税込

- おぼろ豆腐～柚子餡仕立て～
- 桜海老と釜揚げシラスのサラダ
- サーモンのカルパッチョ
- 季節の揚げ物盛り
(筍の天ぷら・ワカメの唐揚げ)
- 雫の月見つくね
- 「やさしい」せいろ蒸し
～お肉とおやさしい胡麻ポン酢で～
- あさりの炊き込みご飯



Tokushu-shizakari
Special Course



豆、野菜、肉、魚の
多彩なバランスで
味わい豊か。体に嬉しい。

ゆたか 豊

お一人様 飲み放題付

全8品 **4,000円** 税込

豆への
こだわり

全ての料理に
織り込まれた

栄養
バランス

野菜、肉、魚
体に嬉しい

特製
ベジ鍋汁

化学調味料
無添加

※写真は4名様盛りのイメージです。



- 前菜2種盛り
(生姜鮓豆腐と生妻の豆乳ポタージュ)
- 彩り野菜ステイックと
特製葱味噌
- お造り豊盛り
(鮓・サーモン・カンパチ・湯葉)
- 鶏だし天と
湯葉磯部天の盛り合わせ
- 桜海老の飛龍頭と
菜の花餡かけ
- 「やさしいしゃぶしゃぶ」
～十種の緑黄色野菜とお肉で健康へ～
- 五種豆五穀米雑炊 or うどん
- 豆乳花