

「梅コース 二、二〇〇円」

・前菜五種盛合せ ・旬の天ぷら四種 ・ミニ天玉井

「桜コース 三、三〇〇円」

・前菜五種盛合せ ・旬の天ぷら七種 ・主菜二種
・ペのミニごはん三種よりお選びいただけます ・甘味

「椿コース 四、四〇〇円」

・前菜五種盛合せ ・特選天ぷら七種 ・主菜二種
・ペのミニごはん四種よりお選びいただけます ・甘味

「カジュアルペアリングコース」

当店一番人気の発酵レモンサワーとエルムガーデンの
ソムリエが天ぷらと一緒に楽しむためにセレクトしました

【ワインコース 一、六五〇円】

・発酵レモンサワー
・アルザス リースリング(白) 六〇ml
・クライン・ザルゼ・サンソー(赤) 六〇ml

【日本酒コース 一、五〇〇円】

・発酵レモンサワー
・二世古酒造 大吟醸(六〇ml)
・美丈夫 特別純米酒(六〇ml)

「前菜盛合せ」

おまかせ五種盛合せ 一名分

七七〇円

「天ぷら盛合せ」

天ぷら四種盛合せ

海老・魚・野菜二種

九九〇円

「刺身盛合せ」

刺身四種盛り合せ

一、一〇〇円

「先ずは、一品」

たこわさ

二八〇円

色々な野菜のピクルス

四八〇円

「カネマス弥平」の豆腐ピリ辛添え

四二〇円

わかさぎの南蛮漬け

三九〇円

「サラダ」

金のかき揚げと大根サラダ

七二〇円

「ペのミニごはん」

天井(あさりの味噌汁付き)

七五〇円

天玉井(あさりの味噌汁付き)

五五〇円

天茶

六五〇円

「エルムガーデン」の鯛茶漬け

八八〇円

「冷たいお料理」

「弥平名物」苳とチーズの生ハム包み

六五〇円

くるみとチーズの蜂蜜和え

四八〇円

鴨肉とうずらの卵の燻製仕立て

六五〇円

あん肝のポン酢ジュレ添え

五五〇円

アボカドのおひたし 蟹と雲丹のせ

七五〇円

漬けまぐろとアボカドのユッケ

九五〇円

「温かいお料理」

「エルムガーデン」の黒トリュフ茶碗蒸し

五五〇円

揚げ出し豆腐

六〇〇円

水餃子と秘伝の柚子ポン酢

六〇〇円

「汁もの」

あさりの味噌汁

二八〇円

牛骨のあっさりスープ

三三〇円

「甘味」

黒胡麻プリン

四二〇円

「カネマス弥平」の豆乳マスカルポーネ

四九〇円

ほうじ茶アイス最中

四八〇円

コーヒージェリー

四二〇円

季節のシャーベット二種盛合せ

四二〇円

*表示の価格は全て税込価格となっております。