



期間限定

冬の味覚

一口で贅沢な味わい。
もっちりとした歯ごたえと
旨味がつまったとらふぐ。



冬の旬感膳

3,819円
(税込4,200円)

- ◆ とらふぐてつちり小鍋
- ◆ 選べるごはん
- ◆ 季節の箱盛四種
寒鯖焼き霜といかのお造り
鰯の西京和え
ごま豆腐とんぶりのせ
ほうれん草とひじきの白和え
- ◆ 白甘鯛と海老の天ぷら
- ◆ 茶碗蒸し ◆ 汁物

選べるごはん

1つお選びください。

◆ にぎり五貫

まぐろ・サーモン・カンパチ
ずわいがに・貝柱
又は

◆ 紅ずわいがにと いくらの釜めし

※釜めしは炊き上がるまでに、
「20分」ほどかかります。

豪華!冬の味覚づくしの
会席をご用意しました。



冬の味覚 特別会席

5,364円
(税込5,900円)

- ◆ 黒毛和牛とふぐの鉄板焼
- ◆ 紅ずわいがにといくらの釜めし
- ◆ お造り盛合せ贅沢三種
- ◆ 季節の箱盛三種
- ◆ 白甘鯛と海老の天ぷら
- ◆ 揚げ出し豆腐 ◆ 汁物 ◆ 漬物

※天候等の諸事情により、他の食材に変わる場合がございます。



冬の特別御膳

とらふぐ
てっちり

小鍋セット

- ◆ とらふぐてっちり小鍋
- ◆ 季節の箱盛四種
- ◆ 白甘鯛と海老の天ぷら
- ◆ ごはん ◆ 茶碗蒸し
- ◆ 汁物 ◆ 漬物

2,910円
(税込3,200円)



冬の特別御膳

にぎり

五貫セット

- ◆ にぎり五貫
- ◆ まぐろ・サーモン・カンパチ
- ◆ ずわいがに・貝柱
- ◆ 季節の箱盛四種
- ◆ 白甘鯛と海老の天ぷら
- ◆ 茶碗蒸し
- ◆ 汁物

2,591円
(税込2,850円)



冬のお造り膳

- ◆ お造り七種
- ◆ 寒鱈焼き霜貝柱
- ◆ まぐろ・カンパチ・赤海老
- ◆ サーモン・いか
- ◆ 季節の箱盛三種
- ◆ 白甘鯛と海老の天ぷら
- ◆ ごはん
- ◆ 茶碗蒸し
- ◆ 汁物 ◆ 漬物

2,410円
(税込2,650円)



紅ずわいがにと
いくらの釜めし膳

- ◆ 紅ずわいがにと
- ◆ いくらの釜めし
- ◆ 季節の箱盛三種
- ◆ 白甘鯛と海老の天ぷら
- ◆ 茶碗蒸し
- ◆ 汁物 ◆ 漬物

2,273円
(税込2,500円)

※釜めしは炊き上がるまでに、
「20分」ほどかかります。

炙りとらふぐの土瓶蒸し
1,164円(税込1,280円)

お得! <セット価格> 619円(税込680円)

季節膳・
和膳・ランチ
(平日限定ランチ除く)
をご注文の方は
セットでお得!



季節限定 10月～3月末頃まで

とらふぐ てっちり

コース



とらふぐてっちりコースは「ひれ酒」も飲み放題!



ふぐづくしコース

お一人様 4,546円(税込5,000円)

- ◆とらふぐ皮湯引き ◆とらふぐてっさ
- ◆ふぐ唐揚げ(2個) ◆とらふぐてっちり鍋
- ◆雑炊

飲み放題付き お一人様 5,455円(税込6,000円)



ふぐ満喫コース

お一人様 5,455円(税込6,000円)

- ◆とらふぐ皮湯引き ◆とらふぐてっさ
- ◆とらふぐ焼きふぐ ◆ふぐ唐揚げ(2個)
- ◆とらふぐてっちり鍋 ◆雑炊

飲み放題付き お一人様 6,364円(税込7,000円)

※写真はすべて3人前のイメージです。ふぐ唐揚げは、真ふぐを使用しております。

単品

- とらふぐ
てっちり鍋 2,455円
(税込2,700円)
- とらふぐ
あら身 1,710円
(税込1,880円)
- ふぐ唐揚げ(3個) 710円
(税込780円)
- とらふぐ
皮湯引き 619円
(税込680円)
- 雑炊 446円
(税込490円)



とらふぐ焼ふぐ 1,346円
(税込1,480円)



口で贅沢な
味わいが楽しめる!

とらふぐてっさ 1,528円
(税込1,680円)

ひれ酒 628円
(税込690円)



とらふぐてっちりコースは「ひれ酒」も飲み放題!

※天候などの諸事情により、他の食材に変わる場合がございます。