

昼のお献立
鮓 雫 景月

ビジネスランチ

おまかせ握り

二千八百円

握り 7貫、巻物、茶碗蒸し、お椀

本鮓の丼

三千五百円

海鮮丼

三千八百円

碧

八千円

先付

雲子茶碗蒸し

造り

三点盛り合わせ

鮓赤身 本日の白身魚 貝類

焼物または煮物

金目鯛 または 鰯

握り

漬け鮓 本鮓中トロ

本日の白身 生雲丹 車海老

小肌 穴子 本日の貝類

巻物

ねぎとろ 干瓢

お椀

蜆汁 または 白魚の吸物

甘味

季節の果物

※お昼のみのご提供となります。お米は宮城県産を使用しています。天候・仕入れの状況により変更になる場合があります。別途消費税とサービス料を頂戴いたします

夜のお献立

鮓 雫 景月

鮮

一万五千円

先付

新いくら吸地仕立て

肴

活〆寝付き鱒刺し 真鯛ポン酢

握り

天然本鮪赤身
天然本鮪中とろ
新烏賊
新子

肴

鰻白焼 鮑の柔煮

握り

生雲丹
焼き〆鰹
真子鰯
車海老

肴

太刀魚の塩焼き 揚げ新銀杏

握り

青柳
蝦蛄
穴子
玉子

巻物

お好みにて

お椀

順才のお吸い物 または あら汁

甘味

季節の果物又はアイスクリーム

※お米は宮城県産を使用しています。天候・仕入れの状況により変更になる場合があります。別途消費税とサービス料を頂戴いたします。

夜のお献立
鮎 雫 景月

楽

二万円

先付

新いくら

造り

太刀魚刺し
本日の白身ポン酢
鮑の柔煮

肴

のどぐろ焼き
毛蟹のジュレ掛け
牡丹鱧
新銀杏揚げ

握り

天然本鮪漬け
天然本鮪中とろ
新烏賊
活鰯
紫雲丹
新子
白海老・キャビア
蝦蛄
穴子
玉子

巻物

お好みにて

お椀

あら汁（潮汁）

甘味

季節の果物

※お米は宮城県産を使用しています。天候・仕入れの状況により変更になる場合があります。別途消費税とサービス料を頂戴いたします。

夜のお献立
鮓 雫 景月

盛夏に味わう 炙りづくし

二万五千円

先付

鱧の焼き炙り造り 梅肉添え

造り

赤むつの炙り刺し
活け鮑の炙り焼き 肝醬油
本鮪大どろの炙り トリユフ掛け

肴

太刀魚の若狭焼き
干し口子の炙り
翡翠銀杏

握り

炙り天然本鮪中どろ
炙り天然本鮪大どろ
鰻白焼き
本かますの炙り
炙り炙鯖
雲丹炙り
煮鮑
穴子炙り
玉子

巻物

お好みにて

お椀

蜆汁 または あら汁

甘味

季節の果物

*こちらのお献立は【要予約】となります。

※お米は宮城県産を使用しています。天候・仕入れの状況により変更になる場合があります。別途消費税とサービス料を頂戴いたします。