

ご馳走たか波 お薦めコース

お一人様 六五〇〇円

- ・ 胡麻豆腐 いくらのせ
- ・ 前菜の盛り合わせ ー3点盛りー
- ・ お造り盛り合わせ ー4点盛りー
- ・ サラダ
有機野菜のバーニヤカウダ
- ・ 温物
天然真鯛とカマンベールチーズ 湯葉巻き揚げ
- ・ 天然真鯛のしゃぶしゃぶ
- ・ 本日の甘味
メ物 雑炊





小鉢

・自家製胡麻豆腐 イクラのせ

六八〇

・本ずわい蟹と

ホワイトアスパラの玉子豆腐

六〇〇

・紋甲烏賊と九条葱のぬた和え

六五〇

・小海老とアヴォカドの白和え

焼き湯葉のせ

六八〇

・プリリガーサーモンの

南蛮酢漬け

六八〇

・黒トリユフとさつまいもの

ポテトサラダ

六八〇

サラダ

- ・香り野菜のグリーンサラダ 八〇〇
- ・焼き明太子と根菜のハリハリサラダ 九五〇
- ・有機野菜の味噌バーニャカウダ 九五〇

お造り

ご馳走たか波では、

築地仲卸「嘉徳」の目利きが毎日選りすぐる逸品、

北海道・札幌中央市場から北の幸、長崎五島列島

からの産地直送の地魚を仕入れております。

- ・一名様 盛り合わせ 一五〇〇
- ・二名様 盛り合わせ 二八五〇

※人数様盛り承ります

※単品お造りは本日のおすすすめをご覧ください。

炭火焼

・ 徳付ヤングコーン炭火焼 (三本) 六九〇

・ 北海道産 本ししやも (三本) 七五〇

・ 匠の大山鶏の塩焼き 柚子八丁味噌 九五〇

・ 岩中姫豚の炭火焼

ローズマリー香エピスと竹炭塩で 六八〇

北海道中央卸売市場直送

極寒の海で捕れた脂と旨味たっぷりと身にまとったとろホツケ
伝統の製法で仕上げられた究極の一夜干し

・ ホツケ 中 一五〇〇

・ ホツケ 大 二五〇〇

厳選されたサイズ三〇cm以上の超特大



温かもの

- ・名古屋コーチンの厚焼玉子 八〇〇
- ・小海老のしんじょう揚げ酢橘の香り 八五〇
- ・真鯛とカマンベールの湯葉巻き揚げ 八五〇
- ・胡麻豆腐の揚げ出し 八五〇
- ・とうもろこしのかき揚げ 六八〇
- ・生ういの紫蘇巻き天麩羅 一二〇〇
- ・天然金目鯛かぶと煮付け 九〇〇

こぼれのっけ寿司

・雲丹・シラス・ねぎとろ

六八〇

・雲丹・いくら・本ずわい蟹

一二〇〇

・ご馳走たか波 至極のこぼれ

三〇〇〇

・なめこの赤出汁味噌汁

三五〇



ごはん

・伊賀焼 土鍋ご飯 一合 八〇〇

・天然真鯛の土鍋ご飯 一合 一二〇〇

・江戸前煮穴子といくらの土鍋ご飯 一合 一五〇〇

一合

一五〇〇

・なめこの赤出汁味噌汁 三五〇

・お漬物盛り合わせ 六八〇

・天然真鯛茶漬 一二〇〇

・鰹の酒盗チーズ 五〇〇

・フカヒレ梅水晶 六〇〇

・甘海老の塩辛 六〇〇

・炙りからすみ 一一〇〇

珍味