



かまだ茶寮 月虹

お品書き

【月虹の名物】

- 月虹のおばんざい盛り合わせ(2名様盛り) 一〇〇〇
- 本日のお刺身盛り合わせ(2名様盛り)「時価」 一〇〇〇
- 本日のサラダ 一〇〇〇
- 本日の旬の焼き野菜のプレート 一二八〇
- 本日の天ぷら 一二八〇
- 本日の炊き込みご飯(2合) 一七〇〇

【おつまみ・お漬物】

- 蛸イカの醤油漬け 四八〇
- 舞茸の酒盗バター炒め 七二〇
- 砂肝のコンフィ 六二〇
- モツのトマト煮込み 六八〇
- さつま芋とレモンのポテトサラダ 四八〇
- 胡瓜の糠漬け 四〇〇
- 奈良漬けとクリームチーズ いぶりがっこ 四八〇
- 漬物盛り合わせ 五八〇
- 道産チーズの盛り合わせ 七八〇
- 道産チーズの盛り合わせ 九八〇

【前菜・逸品物】

- 鮮魚と旬菜のサラダ仕立て 八八〇
- 蒸し野菜の麴和え 七八〇
- 栗山 酒井農場平飼卵のだし巻き 八八〇
- 熟成さつま芋 だいがく芋 五二〇
- 熟成芋の蜂蜜バター 六二〇
- 月虹のフライドポテト 七五〇
- 舞茸の天ぷら 六二〇
- 自家製 鶏チャーシュー 九八〇

【魚・肉料理】

- 和ブイヤベース 一八〇〇
- 鮮魚のムニエル 一四八〇
- 知床地鶏の薫焼き 一四八〇
- 骨付きラム肉(2本分) 九八〇
- 余市産 麦豚のロースト 一六八〇
- 牛タン網焼き南蛮味噌 一九〇〇
- 黒毛和牛ミスジステーキ 二五〇〇
- 月虹の牛ほほ煮込み 二三〇〇

【飯もの】

- ご飯とお味噌汁 三二〇
- 出汁茶漬(梅) 七八〇
- 鯛の炊き込みご飯(出汁茶漬け付き) 一二二〇
- 新得地鶏の鶏白湯フォー 一三〇〇

【甘味】

- 道産小豆の冷やしぜんざい 八三〇
- 噂のモンブラン 一二八〇
- 抹茶のアフォガード 八八〇
- 本日のアイス 三二〇

御通代 五〇〇

※メニューの内容は仕入れ状況や季節により異なる場合がございます。

※表記価格は全て税込表記でございます。



かまだ茶寮

月虹

要予約

コース
料理

【月コース】 四一八〇

当店名物のおぼんざい盛りと
北海道産の地鶏料理が味わえます。

- ・前菜
- ・お凌ぎ
- ・向付／本日の鮮魚 刺身
- ・八寸／月虹名物 おぼんざい
- ・肉料理／知床地鶏
- ・ご飯／本日の炊き込み
- ・甘味

【虹コース】 六三八〇

当店名物のおぼんざい盛りと
肉・魚料理が味わえます。

- ・前菜
- ・お凌ぎ
- ・向付／本日の鮮魚 刺身
- ・八寸／月虹名物 おぼんざい
- ・魚料理
- ・肉料理／余市産豚
- ・ご飯／本日の炊き込み
- ・甘味

【月虹コース】 八五八〇

季節の逸品と肉・魚料理が
味わえる豪華なコースです。

- ・前菜
- ・お凌ぎ
- ・向付／本日の鮮魚 刺身
- ・八寸／月虹名物 おぼんざい
- ・魚料理
- ・季節の皿
- ・肉料理
- ・ご飯／本日の炊き込み
- ・甘味

※コース料理は前日までのご予約を
お願いしております。

※全てお一人様分の価格表記、
税込表記でございます。