



【おしながき】
 湯葉包み海老天ぶら
 蓮根はさみ揚げ
 菜の花白和え
 豆乳クリームコロッケ
 3種の田楽
 匂の炊き合わせ
 湯葉入りだし巻
 ひじき煮
 蟹の豆腐茶巾揚げ
 筍の炊き込みご飯
 花昆布ゆかりご飯

御予約
 承ります

くすむら 3月1日(火)～3月3日(木)
 桃の節句を家族でお祝いしよう
 ひなまつり特集

ご予約承ります
 【ご予約締め切日】
 3月1日(火)
 正午12:00
 【お渡し日】
 3月2日(水)
 3月3日(木)
 【お渡し時間】
 <午前の部>11:00～14:00
 <午後の部>15:00～18:00

ひな懐石御膳 ▲
 <1折>税込1,620円(本体1,500円)
 豆腐懐石くすむらの板前が真心込めて、春の味と香りを色鮮やかに仕上げました。
 (24cm×24cm×高さ4cm)

ひなまつりケーキ ▶
 <1台>税込3,996円(本体3,700円)
 濃厚な豆乳を使用した苺パバロアや、甘酸っぱいフランボワーズの層を香ばしいビスキュイで囲み、豆乳クリームでデコレーションした限定ケーキです。
 5号サイズ(直径約15cm)



御予約
 承ります



三種の田楽
 国産素材にこだわった手作りの田楽です。
 豆腐<1本>税込141円(本体130円)
 蒟蒻<1本>税込152円(本体140円)
 生麩<1本>税込162円(本体150円)



湯葉ちらし寿司
 くすむらならではの生湯葉を中心に、海老など匂の食材を彩りよく盛り付けました。テーブルが華やかになる一品です。
 <1人前>税込864円(本体800円)
 八角形容器(対辺サイズ13cm×高さ5cm)



豆腐屋さんの桜水ようかん
 くすむらの濃厚な国産豆乳を使用した口どけ滑らかな水ようかん。豆乳の層、抹茶の層、桜の層をわらび粉・葛粉で春らしくぶるぶるに仕上げてあります。
 <1本>税込1,080円(本体1,000円)

味匠 昔づくり豆腐処
くすむら

くすむら本店
 名古屋市東区榑木町3-79
052-931-1456
 営業時間/10:00～18:30

