

「酒菜」

珍味盛り合わせ 一、八七〇円

和え物二種 一、粉節和へ

一、鶯和へ 一、二一〇円

寒鮓ひらめりゅうひ龍皮巻き 一、七〇五円

鱈白子ポン酢 一、九八〇円

唐墨大根 一、八七〇円

今月の八寸盛り合わせ 三、三〇〇円

「割鮮かつせん」

近海マグロ 中とろ 三、六三〇円

赤身 二、〇九〇円

ユツケ 一、九八〇円

しめ鯖 一、九八〇円

本日の白身魚 一、九八〇円

季節の貝類 三種 二、七五〇円

お造り盛り合わせ 二、八六〇円より

「椀盛」

白菜すり流し

一、六五〇円

雑煮椀

一、八七〇円

早掘筍と若布 すまし汁

一、八七〇円

地蛤真薯 しんじょ

うしお汁

二、二〇〇円

「煮物」

蕪牛スジ煮

一、三二〇円

早掘筍と菜の花

一、八七〇円

牛ホホ肉柔煮

二、二〇〇円

牡蠣土手 小鍋

二、三二〇円

あわびの柔煮

四、六二〇円より

今月の焚合わせ

三、〇八〇円

「焼物」

小槍いか一夜干し

一、二一〇円

姫鯛酒粕チーズ焼き

一、六五〇円

女梶木 炙り焼き

一、八七〇円

鱈と白子 親子焼き

二、五三〇円

黒毛和牛炭焼き

六、六〇〇円

「揚物」

揚餅

一、三二〇円

里芋揚出汁

一、五四〇円

鱈白子天麩羅

一、九八〇円

野菜天婦羅

一、九八〇円

天婦羅盛り合わせ

(一人前) 二、七五〇円

「菜々」

旬の野菜さらだ

九九〇円

豆腐のさらだ

一、一〇〇円

海鮮さらだ

一、九八〇円

「食事」

茶漬け

紀州梅

九三五円

真鯛

三、〇八〇円

釜焚き白米 汁物香の物 一、九八〇円

稲庭うどん(温・冷) 一、七六〇円

梅粥 香の物 九三五円

海鮮丼 汁物 香の物 三、六三〇円

天井 汁物 香の物 三、六三〇円

香の物盛合わせ 九三五円

「甘」

自家製バニラアイス

五五〇円

みかんゼリー

五五〇円

酒粕マカロン

五五〇円

花豆汁粉

五五〇円

よし色プリン

五五〇円

季節のくだもの

一、九八〇円より

※季節によりお料理の内容が替わります。

※表示価格には消費税が含まれております。

※別途サービス料として五%

個室の場合 十%を頂戴します。