

「酒菜」

珍味盛り合わせ

一、八七〇円

露のとり味噌和え

一、二一〇円

蛸いか小槍いか酢みそ

一、六五〇円

貝寄せ四種

二、二〇〇円

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」
かっせん

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」

沢煮椀

一、六五〇円

若竹蛤茶巾

一、六五〇円

おぼろ椀

一、八七〇円

河豚出汁 白子入り

二、七五〇円

「煮物」

大羽鰯梅煮

一、六五〇円

とろ練旨煮

一、六五〇円

牛スジ玉地蒸し

一、六五〇円

黒毛和牛 よし邑煮

三、八五〇円

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」

京生麩三色田楽

一、五四〇円

目張幽庵焼き

一、六五〇円

むじよか鯖炙り

一、八七〇円

黒毛和牛炭焼き

六、六〇〇円

「揚物」

桜海老搔き揚げ

一、五四〇円

春野菜

たらの芽・こごみ・芹・

山独活うど・浜防風はまぼっふう

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

桜海老搔き揚げ丼 一、八七〇円

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

桜ほの香ゼリー 五五〇円

ミニ桜餅 五五〇円

ガトーショコラ 二色のソースとホイップ 六六〇円

よし邑プリン 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。