

「酒菜」

珍味盛り合わせ

一、八七〇円

チーズ蒸し

一、二一〇円

筍と烏賊 木の芽和え

一、六五〇円

鯛の子旨煮

一、六五〇円

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」

豌豆葛寄せ すまし 一、六五〇円

鯛の子 すまし 一、六五〇円

若竹椀 すまし 一、八七〇円

鯉 西京味噌 一、九八〇円

「煮物」

牛筋とベビー帆立 一、六五〇円

新玉 玉地蒸し 一、六五〇円

若竹煮 落 一、八七〇円

九絵 酒蒸し 二、二〇〇円

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」

とろ鯨つけ焼き

一、五四〇円

筍木の芽焼き

一、八七〇円

太刀魚塩焼き

二、二〇〇円

石焼 平貝 墨烏賊

二、四二〇円

黒毛和牛炭焼き

六、六〇〇円

「揚物」

稚鮎

一、九八〇円

天然 山菜

一、九八〇円

太刀魚

二、二〇〇円

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

ちりめん山椒俵ごはん

汁物 香の物 一、七六〇円

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

ふわふわかすてら

五五〇円

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。