

「酒菜」

珍味盛り合わせ

一、八七〇円

沖縄もずく酢

一、一〇〇円

紫雲丹 一口寿司

一、六五〇円

柔鮑 肝そうす

一、八七〇円

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

紫生雲丹

一ケ

一、六五〇円

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」

冷製コーンスープ

一、六五〇円

温コーンスープ

一、六五〇円

伊佐木抹茶葛打ち

一、八七〇円

鱧しゃぶ椀

二、四二〇円

「煮物」

トマト玉地蒸し

一、二一〇円

茄子と夏野菜煮おろし

一、三二〇円

帆立と蓮根貝柱蒸し

一、三二〇円

鱧しゃぶ小鍋

三、〇八〇円

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」

鮎塩焼き

一、六五〇円

紫雲丹炙り

一、六五〇円

鯖味噌幽庵焼き

一、七六〇円

本マス温燻

二、二〇〇円

黒毛和牛炭焼き

六、六〇〇円

「揚物」

どじょう唐揚げ

一、一〇〇円

川海老素揚げ

一、六五〇円

鱧天

二、四二〇円

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

マンゴーレアチーズケーキ 五五〇円

アイスと粒あん 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。