

「酒菜」

珍味盛り合わせ

一、八七〇円

秋茄子葛豆富

一、二一〇円

アボカド練酒盗掛け

一、六五〇円

ほや味噌漬

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

本日の白身魚

一、九八〇円

季節の貝類

二、七五〇円より

お造り盛り合わせ

二、八六〇円より

「椀盛」

バターナッツすり流し 一、六五〇円

鯛吉野煮すまし汁 一、六五〇円

菊花帆立すまし汁 一、八七〇円

松茸 土瓶蒸し 三、〇八〇円

「煮物」

蕪射込み鶏そぼろ 一、二一〇円

鮑伝法蒸し 三、三〇〇円

河豚と野菜甘辛煮 三、三〇〇円

黒毛和牛の芋煮 四、六二〇円

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」

南瓜海鮮焼き 一、六五〇円

子持ち鮎西京焼き 一、七〇五円

秋鮭粕漬け焼き 一、七〇五円

焼松茸 三、〇八〇円より

黒毛和牛炭焼き 六、六〇〇円

「揚物」

ソフトシエルシュリンプ 一、三七五円

河豚唐揚げ 一、八一五円

松茸天婦羅 三、〇八〇円より

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

「甘」

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

白米と自然薯とろろ 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

自家製バナラアイス 五五〇円

バナラアイスとコーヒーゼリー 五五〇円

アーモンドパフェ 五五〇円

黒豆ミルクショコラ 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

個室の場合 十%を頂戴します。

※季節によりお料理の内容が変わります。  
※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%