

「酒菜」

胡桃豆腐くるみ味噌 一、二一〇円

穴子昆布巻きと大根 一、六五〇円

唐墨味噌漬け 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

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」

白菜すり流し

一、六五〇円

白木耳^{しらまぐらげ}しんじょう

一、六五〇円

帆立葛打ち

一、八七〇円

車海老と栗 道明寺

一、八七〇円

「煮物」

牛筋大根

一、二一〇円

玉地蒸し ふかひれ餡

一、二一〇円

蒸したらば蟹

三、三〇〇円

蒸しキンキ

三、三〇〇円

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」

牡蠣と柿和風グラタン 一、六五〇円

鰯かま汐焼き 一、七〇五円

焼きたらば蟹 三、三〇〇円

焼きキンキ 三、三〇〇円

黒毛和牛炭焼き 六、六〇〇円

「揚物」

海老芋彩り揚げ 一、三七五円

牡蠣フライ 五個 一、六五〇円

揚げキンキ 三、三〇〇円

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

冬至粥 香の物 一、一〇〇円

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

バナナ春巻き

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。