

「酒菜」

珍味盛り合わせ

二、〇九〇円

鰯かぶら寿司

一、一〇〇円

牡蠣と芹温浸し

一、四三〇円

唐墨酒盗漬け

一、八七〇円

唐墨大根

一、九八〇円

今月の八寸盛り合わせ

三、六三〇円

「割鮮」  
かっせん

近海マグロ 中とろ

三、九六〇円

赤身

二、四二〇円

ユッケ

二、二〇〇円

本日の白身魚

二、二〇〇円

季節の貝類

三、〇八〇円より

お造り盛り合わせ

三、三〇〇円より

「椀盛」

蓮餅 吉野汁

一、六五〇円

金目鯛 吉野汁

一、六五〇円

鱈白子 吉野汁

一、八七〇円

白菜とふぐと白子吉野汁一、八七〇円

「煮物」

牛筋トマト煮

一、二一〇円

梅豆富 玉地蒸し

一、二一〇円

白菜ふぐ蒸しと白子

一、八七〇円

マナガツオみぞれに燗煮

二、〇三五円

あわびの柔煮

四、九五〇円より

今月の焚合わせ

三、四一〇円

「焼物」

北野目抜け

一、三二〇円

黒鮭くろむつ漬け焼き

一、八七〇円

マナガツオ

二、〇三五円

たらば蟹 素焼き

三、三〇〇円

黒毛和牛炭火焼

六、九三〇円

「揚物」

海老芋揚げ出汁

一、三七五円

蓮餅揚げ出汁

一、三七五円

鱈白子薄衣揚げ

一、八七〇円

野菜天麩羅

二、二〇〇円

天麩羅盛り合わせ

(一人前) 三、〇八〇円

「菜々」

旬の野菜さらだ

一、一〇〇円

豆腐のさらだ

一、二一〇円

海鮮さらだ

二、二〇〇円

「食事」

茶漬け

紀州梅

九九〇円

真鯛

三、三〇〇円

釜焚き白米 汁物香の物

二、二〇〇円

稲庭うどん(温・冷)

一、九八〇円

梅粥 香の物

一、一〇〇円

海鮮丼 汁物 香の物

三、八五〇円

天丼 汁物 香の物

三、八五〇円

香の物盛り合わせ

一、一〇〇円

「甘」

自家製バニラアイス

六〇五円

ガトーショコラ

五五〇円

餅ぜんざい

五五〇円

よし邑プリン

六〇五円

季節のくだもの

二、二〇〇円より

※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。