

「酒菜」

珍味盛り合わせ 二、〇九〇円

寄せ長芋と鯖酢締め 一、二一〇円

蛸いかとアスパラ味噌マヨ一、二六五円

帆立と螺貝つばかいレモンマリネ 一、四三〇円

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」

新じゃがポタージュ 一、二一〇円

蛤真薯 すまし汁 一、六五〇円

推しの海老 すまし汁 一、六五〇円

新若布と竹の子 一、八七〇円

「煮物」

竹の子岩石万頭 一、二一〇円

新若布と竹の子 一、八七〇円

初夏河豚 よし邑煮 三、〇八〇円

黒毛和牛 吉野煮 四、九五〇円

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」

姫鯛芋サラダ焼き

一、三二〇円

臯月鱒辛みそ焼き

一、六五〇円

女梶木めかじきソテー

一、七六〇円

初夏河豚炭焼き

三、〇八〇円

黒毛和牛炭火焼

六、九三〇円

「揚物」

信州安曇野より天然山菜

・釣鐘人参 ・うるい ・山独活 ・こごみ

・しゃく ・あまどころ ・山みつ葉

・はんごう草 ・こし油 ・たらの芽

・胡麻菜 のうち 本日の入荷分

三種 一、五四〇円

五種 二、二〇〇円

七種 二、七五〇円

野菜天麩羅 二、二〇〇円

天麩羅盛り合わせ（一人前）

「菜々」

三、〇八〇円

旬の野菜さらだ

一、一〇〇円

豆腐のさらだ

一、二二〇円

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

浅利バターそば 一、九八〇円

海鮮丼 汁物 香の物 三、八五〇円

天井 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

アーモンドパフェ

六〇五円

小餅二種

六〇五円

よし色プリン

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。