

「酒菜」

珍味盛り合わせ 二、〇九〇円

自家製豆腐 ぎばさ出汁 八二五円

活蛸炙り焼き 一、四三〇円

むらさき生雲丹 一、六五〇円

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」

グリーンピースすり流し 一、三二〇円

百合根饅頭 すまし汁 一、五四〇円

すずき抹茶葛打ち 一、八七〇円

鱧葛打ち 一、九八〇円

「煮物」

百合根饅頭 一、五四〇円

枝豆岩石饅頭 一、五四〇円

鮫かれい蕪おろし煮 一、八七〇円

鱧と鮑よし邑煮 三、四一〇円

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」

茄子田楽

一、一〇〇円

鮎春巻き揚げ焼き

一、八一五円

穴子白焼き

一、九八〇円

岩かき

二、二〇〇円

黒毛和牛炭火焼

六、九三〇円

「揚物」

川海老素揚げ

一、一〇〇円

女鯛めいぢゆかり揚げ

一、四三〇円

鮎春巻き揚げ

一、八一五円

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

玉蜀黍御飯とうもろこし 汁物香の物 一、一〇〇円

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

ほの香羹

六〇五円

水羊羹

六〇五円

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。