

「酒菜」

珍味盛り合わせ 二、〇九〇円

手作り蒟蒻 一、一〇〇円

ふわふわ玉子寄せ 一、二一〇円

生麩粟麩里芋ずんだ掛け 一、三二〇円

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

戻り鰹 塩叩き 二、七五〇円

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」

さつま芋饅頭と海老

一、五四〇円

紅葉鯛葛打ち

一、七〇五円

女梶木燻製と大根餅  
めかじき

一、七〇五円

松茸 鱧 土瓶蒸し

三、九六〇円

「煮物」

さつま芋饅頭と海老

一、五四〇円

無花果鶏味噌掛け  
いちじく

一、七〇五円

黒毛和牛の芋煮

四、二九〇円

松茸と鱧の煮物

四、二九〇円

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」

秋鯖北海焼き

一、五四〇円

甚五右衛門芋味噌焼き

一、六五〇円

鱒の助味噌幽庵焼き

一、九八〇円

特大栄螺壺焼き

四、二九〇円

黒毛和牛炭火焼

六、九三〇円

「揚物」

びんちよう鮪竜田揚げ

一、三二〇円

鱧<sup>きす</sup>肉紫蘇<sup>しそ</sup>揚げ

一、五四〇円

松茸フライ

三、〇八〇円

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

菊花御飯 汁物 香の物 一、二一〇円

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

豆腐のチーズケーキ 六〇五円

抹茶クレープアイス添え 六〇五円

よし邑プリン 六〇五円

季節のくだもの ニ、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5%

個室の場合 10%を頂戴します。