

「酒菜」

珍味盛り合わせ

二、〇九〇円

温豆腐

一、一〇〇円

胡桃豆腐

一、二一〇円

くらげ酢と炙りなまこ

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」

白魚と芹

一、五四〇円

貝柱つみれ 白みそ

一、五四〇円

ぷるるん海老葛仕立て

一、七〇五円

鱈 白子 白みそ

一、九八〇円

「煮物」

茶碗蒸し 白菜あん

一、三二〇円

蕪と牛すじ

一、五四〇円

あんこう小鍋

三、〇八〇円

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」

牡蠣と林檎

一、五四〇円

銀鱈西京焼き

一、五四〇円

帆立 酒粕チーズ焼き

一、六五〇円

鮑伝法焼き

四、二九〇円

黒毛和牛炭火焼

六、九三〇円

「揚物」

牡蠣のクリームコロッケ

一、三二〇円

油鰈フライ

一、三二〇円

蟹の甲羅揚げ

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

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

アーモンドタルト

六〇五円

はすね(蓮根餅)

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5%

個室の場合 10%を頂戴します。