

「酒菜」

珍味盛り合わせ

二、一〇〇円

蛸烏賊なめろう

一、一〇〇円

だちよう(内臓系)

一、七〇五円

赤貝 平貝 みる貝 黄身酢

一、七〇五円

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」

真ふぐ葛打ち

一、五四〇円

若竹椀

一、六五〇円

蟹身としんじょう

一、九八〇円

「煮物」

じゃが芋饅頭

一、三二〇円

桜海老キャベツ包み

一、五四〇円

黒毛和牛すじ

一、六五〇円

黒毛和牛しゃぶしゃぶ

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」

平貝山吹焼き

一、五四〇円

ぶり照焼き

一、六五〇円

柔あわび磯共肝焼き

三、四一〇円

黒毛和牛炭火焼

六、九三〇円

「揚物」

ピーナッツスプラウト

一、三三〇円

たらの芽と山独活

一、五四〇円

たたみ鰯磯辺揚げ

一、五四〇円

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

浅利そば(つけ蕎麦) 一、六五〇円

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

桜小餅とシフォンケーキ 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五%

個室の場合 十%を頂戴します。