

「酒菜」

珍味盛り合わせ 二、四二〇円

チャンジャ 一、三二〇円

クリームチーズ醤油漬け 一、三二〇円

若鮎南蛮漬け 一、六五〇円

唐墨大根 二、二〇〇円

今月の八寸盛り合わせ 三、九六〇円

「割鮮」  
かっせん

北海道産 水蛸 一、七六〇円

南三陸産 殻付紫雲丹一ケ 一、七六〇円

岡山県日生産岩牡蠣一ケ ひなせ 二、二〇〇円

近海マグロ 中とろ 四、四〇〇円

赤身 二、七五〇円

本日の白身魚 二、四二〇円

季節の貝類 三、三〇〇円より

お造り盛り合わせ 三、六三〇円より

「椀盛」

玉蜀黍すり流し とうもろこし

一、五四〇円

鱸抹茶葛打ち すしぎ

一、六五〇円

鮎並葛打ち あいなめ

一、七〇五円

鱧葛打ち

一、七六〇円

「煮物」

枝豆岩石饅頭 がんせき

一、三二〇円

海老真薯白木耳蒸し しんじょしろきくらげ

一、三二〇円

鱧と茄子旨煮

一、八七〇円

黒毛和牛とトマト鋤煮 すきに

三、四一〇円

あわびの柔煮

五、三九〇円より

今月の焚合わせ

三、七四〇円

「焼物」

蛤ぐらたん

一、四三〇円

太刀魚 牛蒡卷ごぼうまきき

一、五四〇円

鮑ぐらたん

四、九五〇円

黒毛和牛炭焼き

七、七〇〇円

「揚物」

若鮎新緑揚げ

一、六五〇円

鱧天麩羅

一、七六〇円

穴子天麩羅

一、八七〇円

野菜天婦羅

二、四二〇円

天婦羅盛り合わせ

(一人前) 三、四一〇円

「菜々」

旬の野菜さらだ

一、三二〇円

豆富のさらだ

一、四三〇円

海鮮さらだ

二、四二〇円

「食事」

稲庭うどん(温・冷)

二、二〇〇円

温そば 天麩羅添え

二、四二〇円

春慶(鰻重)

六、四九〇円

染付(握り寿司)

五、五〇〇円

香の物盛合わせ

一、三二〇円

「甘」

自家製バニラアイス

六三八円

ココナッツミルク善哉ぜんがい

六三八円

よし邑プリン

六三八円

季節のくだもの

二、四二〇円より

※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。