**「酒　菜　」**

**珍味盛り合わせ　　　　　　　二、四二〇円**

**秋茄子葛寄せ　　　　　　　　　一、三二〇円**

**冷製ふわふわ玉子　　　　　　一、四三〇円**

**キャビア　五ｇ　　　　　　　　　二、四二〇円**

**唐墨大根　　　　　　　　　　　　　二、二〇〇円**

**今月の八寸盛り合わせ　　三、九六〇円**

**「　　　」**

**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、六三〇円よリ**

**「　椀　盛　」**

**とうきび豆富　　　　　　　　　一、五四〇円**

**推しの海老　 　　　　　　　　　一、六五〇円**

**土瓶蒸し　　鱧・松茸　　　　二、四二〇円**

**「　煮　物　」**

**里芋そば饅頭　　　　　　　　　一、二一〇円**

**里芋宝楽蒸し　　　　　 　 一、三二〇円**

**雉羽太油香蒸し 　　　　　　二、八六〇円**

**松茸と鱧　 　　　　　　　　　　　三、六三〇円**

**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　」**

**生落花生炙り　　　　　　　　　一、二一〇円**

**秋鮭白玉そうす焼き　 　 一、四三〇円**

**焼松茸 　　　　　　　三、三〇〇円より**

**富士山溶岩石焼き　　　　　三、六三〇円**

**黒毛和牛炭焼き 　　　　　　七、七〇〇円**

**「　揚　物　」**

**里芋揚げ出汁 　　　　　　　 一、一五五円**

**パンロール揚げ　　　　　　　　一、二一〇円**

**かすべ唐揚げ　　　　　　　　　　一、四三〇円**

**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**

**豆冨のさらだ　　　　　　　　　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**

**春慶（鰻重）　　　　　　　　　　六、四九〇円**

**染付（握り寿司）　　　　　　五、五〇〇円**

**野菜たっぷりにゅうめん　一、九八〇円**

**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**

**寄せアーモンド　　　　　　　　　　　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。**