

「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

「割鮮」
かっせん

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
」

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、二二〇円

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、二二〇円

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

「揚げ物」

里芋揚げ出汁

一、一五五円

パンロール揚げ

一、二二〇円

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

三、四一〇円

「菜々」

旬の野菜さらだ

一、三二〇円

豆腐のさらだ

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。