

「酒菜」

珍味盛り合わせ

二、四二〇円

白バイ貝とひげ長海老

一、七六〇円

フォアグラ最中

一、九八〇円

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
」

サババナナスープ

一、二一〇円

白菜百合根蒸し

一、五四〇円

鯛と胡麻豆腐

一、六五〇円

河豚白子 白みそ

二、四二〇円

「
煮物
」

道明寺蕪蒸し

一、三二〇円

開運盛り八種

一、五四〇円

鴨治部煮

二、〇三五円

ふかひれ茶碗蒸し

二、二〇〇円

あわびの柔煮

五、八九〇円より

今月の焚合わせ

三、七四〇円

「焼物」

鴨照焼き

一、九八〇円

まなかつお味噌漬

一、九八〇円

鱈場蟹

三、八五〇円

黒毛和牛炭焼き

七、七〇〇円

「揚げ物」

油かれい

一、四三〇円

豆腐土佐揚げ

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

茶粥

一、六五〇円

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

生ハッ橋 柿とあん巻

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5%

個室の場合 10%を頂戴します。