

「酒菜」

珍味盛り合わせ

二、四二〇円

白魚玉子豆腐

一、三二〇円

蒟みそ湯葉寄せ

一、四三〇円

酢みそ掛け三種

一、六五〇円

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 」

梅 椀

一、六五〇円

加賀蓮根蒸し

一、六五〇円

金目鯛

一、七六〇円

河豚白子

二、四二〇円

「 煮 物 」

百合根饅頭

一、二一〇円

鰻かぶら蒸し

一、六五〇円

羽太加賀蓮根蒸し

一、九八〇円

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」

ほうぼうクリーム焼き 一、三二〇円

まな鯉味噌幽庵焼き 一、九八〇円

鯖味噌幽庵焼き 一、九八〇円

唐墨餅 二、二〇〇円

黒毛和牛炭焼き 七、七〇〇円

「揚物」

皮ハツ橋薄衣揚げ 一、二二〇円

甘鯛おかき揚げ 一、五四〇円

唐墨餅 二、二〇〇円

野菜天麩羅 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

梅粥

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

チョコミルク餅 六三八円

よし邑プリン 六三八円

季節のくだもの ニ、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。