

「酒菜」

珍味盛り合わせ 二、四二〇円

合鴨生ハムと初夏野菜 一、七六〇円

殻付北紫雲丹 一ケ 一、八一五円

特選 キヤビア 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」

空豆葛豆腐すまし 一、六五〇円

宮城サーモンすまし 一、七六〇円

若竹椀すまし 一、八一五円

巻鯉白みそ 一、九八〇円

「煮物」

竹の子岩石まんじゅう 一、二一〇円

宮城サーモン芋包み蒸し 一、六五〇円

若布と竹の子煮 一、八一五円

鯉の白みそ煮 二、三二〇円

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」

仙台麩チーズ焼き 一、二一〇円

宮城サーモン漬け焼き 一、六五〇円

竹の子炭焼き 二、二〇〇円

鰻パイ包み焼き 二、六四〇円

黒毛和牛炭焼き 七、七〇〇円

「揚物」

ソフトシエルシュリンプ 一、四三〇円

稚鮎薄衣揚 五匹 二、〇九〇円

長野県安曇野産

天然山菜 二、四二〇円

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

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

柔らかみたらし 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。