

「酒菜」

珍珠盛り合わせ

二、四二〇円

豆富長芋味噌漬け

一、三二〇円

大徳寺麩 白和へ

一、三二〇円

蛸柔煮

一、七六〇円

特選 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
」

豆富菊花椀

一、六五〇円

蜀黍豆富 すまし汁

一、六五〇円

鮎一夜干し すまし汁

一、七六〇円

松茸土瓶蒸し

三、〇八〇円

「
煮物
」

茶碗蒸し 山形だし

一、一〇〇円

百合根饅頭

一、三二〇円

茄子牛筋煮

一、八一五円

タイガー羽太 酒蒸し

二、〇三五円

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」

焼松茸

三、〇〇〇円より

銀鮭萩焼き

一、五四〇円

おひょう味噌幽庵焼

一、六五〇円

鰻パイ包み焼き

二、六四〇円

タイガー羽太汐焼き

二、〇三五円

黒毛和牛炭焼き

七、七〇〇円

「揚物」

笹身チーズ

一、二一〇円

姫のどぐろ

一、七六〇円

松茸

三、〇〇〇円より

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」

温麺 木の子蕎麦

一、八七〇円

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」

ココナッツ変わり善哉

六三八円

自家製バニラアイス

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。