

晩冬のある日の献立

(御参考までに)

御造り 天然ひらめ	かつお	太刀魚	いか	各	一四五〇円
二人前盛り合わせ					二九〇〇円
くみ上げ湯葉					九五〇円
あおり烏賊のげそ	湯引き	色々薬味和え			九五〇円
螢烏賊	酢味噌がけ				九五〇円
二十品目野菜のさらだ仕立て					一一〇〇円
さばのきずし					一三五〇円
自家製からすみのポテトサラダ					一三五〇円
鯛の昆布ダの黄金いくらのせ					一六五〇円
新玉ねぎの丸ごと炭焼き					九四〇円
白アスパラの炭焼き					一六五〇円
さわらの幽庵焼き					一三五〇円
穴子の若狭焼き					一三五〇円
帆立の塩焼きふきのとうオイルがけ					一五〇〇円
甘鯛の炭焼き					一六五〇円
ふぐの白子炭焼き					二五〇〇円
京赤地鶏のもも肉の炭焼き					一二五〇円
十勝放牧豚	塩こうじ七味焼き				一四〇〇円
黒毛和牛の炭焼き					二六五〇円

野菜の炊き合わせ	九〇〇円
鯛の赤飯蒸し	九五〇円
ゆりかご浅利の酒蒸し	一三〇〇円
春キャベツと帆立のさつと煮	一二五〇円
螢烏賊とクレソンぼ柳川風	一三〇〇円
すっぽんの蒸しスープ	一三五〇円
天然鯛のかぶと 酒蒸し か あら煮	一六五〇円
あおり烏賊のげそ から揚げ	九五〇円
螢烏賊の天ぷら	九五〇円
山菜の天ぷら	一三五〇円
白アスパラの天ぷら	一六五〇円
かつおのレアカツ	一八〇〇円
じゃご飯と赤だし	七五〇円
湯葉の玉どし御飯	一一〇〇円
海鮮醤油漬け茶漬け	一一〇〇円
地鶏の煮麺	一一〇〇円
赤出し	四〇〇円
定番 和三盆の凍ったプリン	四五〇円

● 表示価格は税込み価格表記でございます。

● 献立は季節の移ろいにより日々変わってまいります。

コース料理

おまかせコース

八〇〇〇円

(税込)

前菜 吸物 造り 焼物 凌ぎ

温物 御飯 水物 全八品

季節のおすすぬめコース 一〇〇〇〇円

(税込)

先付 前菜 吸物 造り 焼物 凌ぎ

温物 御飯 水物 全九品

季節のうたげコース 一二〇〇〇円

(税込)

先付 前菜 吸物 造り 焼物 凌ぎ

温物 御飯 水物 全九品

各コースの違いは全体的な量というより、  
使ってくる食材が良くなります。

季節により品数変動する場合があります。