

御料理

御造り 平目 天然ふぐ こしび あおり烏賊	各一四五〇円
二人前盛り合わせ	二九〇〇円
のれそれの黄身醤油	九四〇円
貝柱と菜の花のふきのとうオイル	九四〇円
あおり烏賊のげそ 湯引き 色々薬味和え	九四〇円
初物 富山湾内蛍烏賊 酢味噌がけ	一〇五〇円
生ハムと花わさび	一〇五〇円
二十品目野菜のさらだ仕立て	一一〇〇円
くみ上げ湯葉 蒸し雲丹のせ	一三五〇円
新玉ねぎの丸ごと炭焼き	九四〇円
穴子の山椒焼き	一一〇〇円
太刀魚の塩麴焼き	一一〇〇円
鯛の白子の塩焼き	一二〇〇円
甘鯛の炭焼き	一六五〇円
のどぐろの醤油干し	二三五〇円
黄金しゃものもも肉の炭焼き	一二五〇円
十勝放牧豚 塩こうじ七味焼き	一四〇〇円
月の輪熊のハンバーグ	二二〇〇円
熊本あかうし いちぼ炭焼き	二八五〇円

野菜の炊き合わせ	九四〇円
春キャベツとあさりの酒蒸し	九九〇円
馬のすじ肉の旨煮	一一〇〇円
新玉ねぎ丸ごとすっぱんスープ煮	一三五〇円
牡蠣とうるいの玉とじ	一一〇〇円
インカのめざめ（じゃがいも）の唐揚げ	八八〇円
あおり烏賊のげそ 唐揚げ	九四〇円
白魚とひろっこ、新玉ねぎのかき揚げ	一一〇〇円
螢烏賊の天ぷら	一三五〇円
山菜の天ぷら	一三五〇円
特大 牡蠣フライ	一六五〇円
じゃこご飯と赤だし	七二〇円
湯葉の玉とじ御飯	九九〇円
海鮮醤油漬け茶漬け	九四〇円
地鶏の煮麺	九九〇円
赤出し	三九〇円
定番 和三盆の凍ったプリン	四四〇円
きな粉のガトーショコラ	五五〇円
おまかせコース	六六〇〇円
季節のおすすめコース	八八〇〇円

表示価格は税込のみ価格でございます。

ある日の春の献立

夜のおまかせ

六六〇〇円

前菜 螢鳥賊とフルーツトマトのふきのとうオイル

吸物 新キヤベツとふり籠浅利の酒蒸し

造り おまかせ三種盛り

焼物 桜ますの桜葉焼き

白魚と新玉ねぎのかき揚げ

凌ぎ ニ〇品目の野菜のサラダ仕立て

温物 朝握り筍と牛すじの炊いたん

御飯 じゃこ御飯 赤だし 香の物

水物 和三盆糖の凍ったプリン

ある日の春の献立

夜の季節のおすすめ

八八〇〇円

先付 栗毛ガニの土佐酢ジュレがけ

前菜 筍とチーズの木の芽味噌和え

吸物 生螢烏賊と新キヤベツのさつと煮

造り おまかせ四種盛り

焼物 桜ますの桜葉焼き

白あすばらの天ぷら

凌ぎ ニ〇品目の野菜のサラダ仕立て

温物 朝握り筍と牛すじの炊いたん

御飯 鯛の白子の玉とじ御飯 赤だし 香の物

水物 和三盆糖の凍ったプリン

ある日の春の献立

夜のうたげ

一一〇〇〇円

先付 栗毛ガニの土佐酢ジュレがけ

前菜 白アスパラの天ぷら 生雲丹のせ

吸物 生螢烏賊と新キヤベツのさつと煮

造り おまかせ四種盛り

焼物 朝握り筍と黒毛和牛の炭焼き ふきのとうオイル

凌ぎ ニ〇品目の野菜のサラダ仕立て

温物 甘鯛とあさりの桜蒸し

御飯 白魚の玉どじ御飯 赤だし 香の物

水物 和三盆糖の凍ったプリン