

秋のある日の献立

御造り	はま鯛	つむぶり	ます	烏賊	各一四五〇円
二人前盛り	合わせ				二九〇〇円
湯葉刺し					九五〇円
银杏の酒煎り					九〇〇円
冷やし焼き茄子	うにのせ				九五〇円
いちじくとトマトの胡麻酢がけ					九五〇円
完熟 落花生	塩ゆで				九五〇円
丹波しめじと小芋、チーズのくるみ味噌和え					一一〇〇円
さんまの炙り	色々薬味のせ				一四〇〇円
汲み上げ湯葉のいくらがけ					一四〇〇円
二十品目野菜のさらだ仕立て					一一〇〇円
殻付帆立のだし醤油焼き					一一〇〇円
子持ち鮎の若狭焼き					一二五〇円
さんまの肝幽庵焼き					一二五〇円
つむぶりの山椒焼き					一二五〇円
富士の介サーモン塩焼き					一四〇〇円
丹波赤鶏の炭焼き					一三五〇円
十勝放牧豚	塩こうじ	七味焼き			一四〇〇円
黒毛和牛	ざぶとん炭焼き				二八五〇円

かぼちや万頭 湯葉あんかけ	九〇〇円
いくらの茶碗蒸し	九五〇円
色々きのこと熟成豚のくず煮	一一〇〇円
蓮根みぞれ蒸し	一一〇〇円
すっぽんの蒸しすーぶ	一三五〇円
松茸の土瓶蒸し	一八五〇円
甲烏賊のげそ 唐揚げ	八五〇円
いちじくの揚げ出し	八五〇円
小芋と栗の唐揚げ	九〇〇円
銀杏、落花生、海老のかき揚げ	一三五〇円
天然舞茸の天ぷら	一五五〇円
じゃこご飯と赤だし	七五〇円
湯葉の玉どし御飯	一〇〇〇円
海鮮の醤油漬け茶漬け	九五〇円
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
梨のグラニテ（シャーベット）	五五〇円

● 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。

ある日の秋のおまかせ

前菜 さわらの炙りとトマト、ぶどうの白酢がけ

吸物 鱧と松茸の土瓶蒸し

造り 三種盛り

焼物 秋刀魚の肝幽庵焼き

小芋と栗、銀杏の唐揚げ

凌ぎ 二十品目の野菜のサラダ仕立て

温物 かぼちや万頭 湯葉あんかけ

御飯 じゃこ御飯 赤だし

水物 和三盆の凍ったプリン 七〇〇〇円

献立は季節の移ろいにより日々変わってまいります

九〇〇〇円の献立は使う食材がより良くなり、

「りょうりや御旅屋」らしさがさらに感じられる思います。