

夏のある日の単品料理

御造り単品	琵琶ます	編あじ	鰹	貝柱	各	一四五〇円
御造り二人前盛り合わせ						二九〇〇円
はもの御造り	おとし	か	焼霜	か	生ちり	一六五〇円
くみ上げ湯葉の生うにのせ						一四〇〇円
熊本 特大 岩牡蠣						一八五〇円
とうもろこしとチーズの白和え						九五〇円
かつおの青のり酒盗和え						九〇〇円
夏鹿のたたき	山椒	しょう油	たれ	がけ		一六五〇円
にしんのきずし						一一〇〇円
天然帆立の貝柱と白ずいきの梅肉がけ						一三〇〇円
二十品目野菜のさらだ仕立て						一一〇〇円
琵琶湖 鮎の塩焼き					(二匹)	一三〇〇円
甘鯛のかぶと炭焼き						一六五〇円
時しらずの塩こうじ焼き						一五〇〇円
海うなぎの炭焼き						二二五〇円
のどぐろの醤油干し						二六五〇円
地鶏の炭焼き						一二五〇円
もち豚	塩こうじ	柚子	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
冬瓜と地鶏の炊いたん	一三〇〇円
すっぽんの蒸しスープ	一三五〇円
牛肉と伏見唐辛子の玉どし	一三五〇円
白ずいきとくじらベーコンのくず煮	一四五〇円
はもと賀茂茄子のさつと煮	一六五〇円
あおりいかのげそ 唐揚げ	八五〇円
とうもろこしと車海老のかき揚げ	一二〇〇円
賀茂茄子と生麩の揚げ出し	一二五〇円
白海老の唐揚げ	一五〇〇円
はもの天ぷら	一五〇〇円
じゃこご飯と赤だし	七五〇円
湯葉の玉どし御飯	一一〇〇円
海鮮の醤油漬け茶漬け	一一〇〇円
貝柱のあぶら素麺	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
季節の果物	五五〇円

● 表示価格は税込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。

ある日の夏のおまかせ

前菜 にしんのさずし トマト、新蓮根の梅肉がけ

吸物 鱧と賀茂茄子 焼万願寺唐辛子 松葉柚子

造り 三種盛り

焼物 琵琶湖 鮎の炭焼きと鮎の唐揚げ 蓼ソース

凌ぎ 二十品目の野菜のサラダ仕立て

温物 冬瓜と塩漬け豚の炊いたん

御飯 じゃこ御飯 赤だし 香の物

水物 和三盆の凍ったプリン 七五〇〇円

献立は季節の移ろいにより日々変わってまいります

九五〇〇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。