

御料理

御造り 鰹 鰯 鰯 平貝 金目鯛 剣先いか 各一四九〇円

二人前盛り合わせ 二九七〇円

桜肉（馬肉）の造り 一七六〇円

鯛の白子の炙りポン酢 九四〇円

筍とチーズの木の芽みそ和え 九九〇円

二十品目野菜のさらだ仕立て 九九〇円

花わさびと青柳貝の酢の物 九九〇円

螢烏賊とフルーツトマトのふきのとうオイル掛け 九九〇円

牡蠣の塩辛 九四〇円

まぐろの漬け たたきわらび掛け 一一〇〇円

烏賊のこのわた和え 一一〇〇円

白アスパラの炭焼き 一一〇〇円

焼きたけのこ 一六五〇円

桜ますの木の芽焼き 一三二〇円

平貝の塩焼き 一四九〇円

甘鯛の炭焼き 一六五〇円

のどぐろ醤油干し 二六四〇円

合鴨の炭焼き 黒にんにくソース 一一〇〇円

京もち豚の塩麴柚子七味焼き 一四九〇円

漢方和牛 ざぶとん炭焼き 二八六〇円

鯛の桜蒸し	九四〇円
鯛の白子 茶碗蒸し	九四〇円
白魚とうるいの玉どじ	一〇五〇円
春キャベツと螢烏賊のさつと煮	一一〇〇円
若竹煮	一三八〇円
すっぽんの蒸しすーぶ	一四九〇円
全目鯛のかぶと あら煮 か 酒蒸し	一六五〇円
剣先いかのげそ から揚げ	九四〇円
螢烏賊の天ぷら	一〇五〇円
白アスパラの天ぷら	一一〇〇円
山菜の天ぷら	一三二〇円
車海老とそら豆、新玉ねぎのかき揚げ	一六五〇円
じゃこご飯と赤だし	七二〇円
白魚の玉どじ井	九九〇円
まぐろの漬けのせ茶漬け	九四〇円
合鴨の煮麺	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
小豆のがとーしよこら	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

表示価格は税込み価格でございます。