

メニュー

刺し身

| | |
|-------|---------|
| お作り | 1,800 円 |
| 各種刺し身 | 950 円より |

酒肴

| | |
|-----------|-------|
| たたみイワシ | 650 円 |
| うるめイワシ | 650 円 |
| 鯖のへしこ | 650 円 |
| じゃこ山椒煮 | 650 円 |
| 骨せんべい | 650 円 |
| 鯛の塩辛 | 650 円 |
| 炙り明太子 | 650 円 |
| 自家製さつま揚げ | 650 円 |
| 漬物盛り合わせ | 650 円 |
| だし巻き卵 | 650 円 |
| クリームチーズ粕漬 | 650 円 |

炭火焼

| | |
|----------|---------|
| さんま塩焼き | 950 円 |
| あこう鯛粕漬焼き | 950 円 |
| 金目鯛一夜干し | 1,200 円 |

一品料理

| | |
|--------------|---------|
| 銀杏から揚げ | 650 円 |
| 生湯葉寄せ豆腐出汁醤油 | 650 円 |
| しめ鯖山かけ山葵酢 | 950 円 |
| 焼き茄子ときのこのサラダ | 950 円 |
| アサリ酒蒸し | 950 円 |
| きのこの天ぷら | 950 円 |
| かぶ蟹餡掛け | 950 円 |
| 帆立と蟹の茶碗蒸し | 1,000 円 |
| からすみ大根 | 1,000 円 |
| 松茸土瓶蒸し | 1,800 円 |

お食事

| | |
|-----------------------|-------|
| あら汁 | 550 円 |
| ごはんセット (ご飯・味噌汁・漬物) | 650 円 |

お茶漬け

750 円
(梅・鮭・海苔・へしこ・じゃこ)

季節の土鍋炊き込みご飯

2人前より(味噌汁付き) 2,100 円

サラダ

| | |
|-----------------|-------|
| 長いもサラダ 梅肉ドレッシング | 900 円 |
| 豆腐サラダ 胡麻ドレッシング | 900 円 |
| フルーツマトのジュレ掛け | 900 円 |
| 海鮮サラダ 玉ねぎドレッシング | 950 円 |

煮物

| | |
|----------------|---------|
| かぼちゃまんじゅう鴨つくね | 950 円 |
| 本日のかま煮 | 950 円 ~ |
| まぐろのトロかま煮 | 950 円 |
| 茶碗蒸し長いもサクサク餡掛け | 900 円 |

揚げ物

| | |
|----------------|-------|
| さんま竜田揚げ | 900 円 |
| じゃこと長ねぎの磯辺かき揚げ | 950 円 |
| 海老真丈巻と帆立真丈揚げ | 950 円 |
| 季節の野菜の天ぷら | 950 円 |

焼き野菜

| | |
|------------|-------|
| アスパラのバター醤油 | 650 円 |
| 焼き茄子 | 650 円 |
| きのこ柚子おろし和え | 750 円 |
| 季節の野菜盛り合わせ | 950 円 |

魚

| | |
|---------|-------|
| 鯖塩焼き | 950 円 |
| 銀ムツ香味焼き | 950 円 |
| 鮭西京焼き | 950 円 |
| さわら西京焼き | 950 円 |

お肉

| | |
|--------------|---------|
| 大山鶏柚子胡椒添え | 1,000 円 |
| 霧島豚きのこ味噌掛け焼き | 1,200 円 |
| 国産和牛朴葉焼き | 1,800 円 |

デザート

| | |
|---------|-------|
| 本日のデザート | 550 円 |
|---------|-------|

テイクアウト・焼き魚

| | |
|---------|-------|
| 鮭味噌漬け焼き | 950 円 |
| さわら西京焼き | 950 円 |