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	700 円
うるめイワシ	700 円
鯖のへしこ	700 円
じゃこ山椒煮	700 円
骨せんべい	700 円
鯛の塩辛	700 円
炙り明太子	700 円
自家製さつま揚げ	700 円
漬物盛り合わせ	700 円
だし巻き卵	700 円
クリームチーズ粕漬	700 円

炭火焼

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

一品料理

銀杏から揚げ	700 円
生湯葉寄せ豆腐出汁醤油	700 円
しめ鯖山かけ山葵酢	1,200 円
焼き茄子ときのこのサラダ	1,000 円
アサリ酒蒸し	1,000 円
きのこの天ぷら	1,000 円
かぶ蟹餡掛け	1,000 円
帆立と蟹の茶碗蒸し	1,200 円
からすみ大根	1,200 円
松茸土瓶蒸し	2,500 円

お食事

あら汁	550 円
ごはんセット	700 円
(ご飯・味噌汁・漬物)	

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
フルーツトマトのジュレ掛け	900 円
海鮮サラダ 玉ねぎドレッシング	1,100 円

煮物

かぼちゃまんじゅう鴨つくね	950 円
本日のかま煮	1,200 円 ~
まぐろのトロかま煮	1,200 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	1,200 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	2,000 円

デザート

本日のデザート	600 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