

—和みのお献立—

—おまかせ料理—

おまかせ六品 五五〇〇
おまかせ七品 七五〇〇
おまかせ八品 一〇〇〇〇
・握り寿司付き

—焼き物—

鰯白子塩焼き 一三〇〇
寒ぶり塩焼き 一〇五〇
又は照り焼き
下仁田葱姿焼き 五八〇
するめいか一夜干し 七八〇
大山地鶏あぶり焼き 八八〇
(塩・タレ)
穴子の白焼き 一八〇〇
A5ランク
黒毛和牛網焼き 二二〇〇

—揚げ物—

鰯白子天ぷら 一三〇〇
とらふぐの唐揚げ 一六八〇
白魚かき揚げ 七七〇
蟹クリームコロツケ 三五〇
(一個)
わかさぎ天ぷら 六八〇
長茅唐揚げ 七三〇
地鶏の唐揚げ 八八〇
穴子の一本揚げ 一八〇〇

—喰い切り料理—

伴助サバ干物焼き

—御食事—

せりの胡麻和え 五八〇 半身 八五〇 おまかせ握り五貫 二〇〇〇
うど金平 六三〇 一枚 一六〇〇 おまかせ握り八貫 三〇〇〇
九条葱のぬた 六〇〇 伴助ホツケ干物焼き 稲庭うどん(温・冷) 七七〇
下仁田葱焼き浸し 六三〇 半身 八五〇 お蕎麦(温・冷) 七七〇
長茅と 五八〇 一枚 一六〇〇 鴨汁そば 九二〇
アボカドの山葵和え もずく雑炊 七七〇
お茶漬け 七七〇

—煮物—

ぶり大根 七八〇 (鮭・梅・のり)
牡蠣の揚げ煮 一二五〇 御飯セット 五〇〇
飯蛸うま煮 八八〇 (御飯、味噌汁、お新香)

—進め肴—

新じゃがバター 五八〇

—甘味—

海老茅素揚げ 七三〇
天豆塩茹で 五八〇
うど酢みそ和え 五八〇
雷こんにやく 六五〇
出汁巻き玉子 六六〇
エイヒレ 五八〇
又は土佐煮 季節のアイス 三〇〇

※メニュー以外にもおすすすめ料理をご用意しております、スタッフにお尋ねください