

―臯月の献立―

―おまかせ料理―

おまかせ六品 五五〇

・先付・刺・焼・煮・揚・食事

おまかせ七品 七五〇

・先・刺・焼・肴・煮・揚・食事

おまかせ八品 一〇〇〇

・先・刺・焼・肴・煮・揚・酢・食事

―進め肴―

枝豆塩茹で 六八〇

いか塩辛 六八〇

炙り明太子 七〇〇

雷こんにやく 七三〇

エイヒレ 五八〇

出汁巻き玉子 六六〇

ポテトサラダ 六三〇

グリーンサラダ 七三〇

いぶりがっこと 八八〇

クリームチーズ

お新香盛り合わせ 六八〇

新きやべつ浅漬け 五二〇

―揚げ物―

桜海老かき揚げ 五四〇

新ごぼう唐揚げ 八八〇

新玉葱の揚げ出汁 八八〇

穴子天麩羅 一二〇〇

天麩羅盛り合わせ 二〇〇〇

(海老・きす・野菜)

カマンベールフライ 六八〇

蟹クリームコロッケ 三五〇

(一個)

長茅唐揚げ 七三〇

いかげそ唐揚げ 七三〇

大地鶏の唐揚げ 一〇八〇

―焼き物―

帆立とアボカド 八八〇

焼きアスパラ(二本) 一〇八〇

万願寺と 七八〇

皮付きヤングコーン 五二〇

しらすの煎り煮

米茄子鶏味噌田楽 六八〇

谷中生姜 八八〇

穴子白焼き 一八〇〇

とエシヤレット

銀ダラ西京焼き 一四〇〇

鮭ハラス焼き 一二〇〇

白レバー葱だれ掛け 七八〇

雲丹と 一二〇〇

枋尾厚揚げ焼き 七三〇

根芋のくず煮

大判さつま揚げ 八八〇

和牛と 一五〇〇

するめいか一夜干し 九二〇

わらびの活部煮

大地鶏塩焼き、 一〇八〇

穴子煮おろし 一三〇〇

又はタレ焼き

地鶏ごぼう煮 九四〇

黒毛和牛網焼き 二四〇〇

大あさり酒蒸し 一一〇〇

―御食事―

稲庭うどん(温・冷) 七七〇

お蕎麦(温・冷) 七七〇

鴨汁そば 九二〇

うなぎ御飯 一〇〇〇

メの海鮮丼 一二〇〇

玉子雑炊 七七〇

かに雑炊 九二〇

お茶漬け 七七〇

(鮭・梅・のり)

御飯セット 五〇〇

(御飯、味噌汁、お新香)

※季節により内容が異なります

名物
土鍋炊きうに御飯

一合 (茶碗二〜三膳) 三〇〇〇円

二合 (茶碗四〜五膳) 四五〇〇円

三合 (茶碗六〜七膳) 六五〇〇円

三二海鮮丼 一二〇〇円

うなぎ御飯 一〇〇〇円

味噌汁・お新香付

*土鍋御飯は炊きあがりには30分程かかります。

現在、寿司の提供を中止しておりご迷惑をおかけ致しております。

是非この機会に和みのご飯をお試しく下さい。

また寿司の提供も再開できるよう努力しますのでご了承願います。