

―臯月の献立―

―おまかせ料理―

おまかせ六品 五五〇

先・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

二時間飲み放題、二五〇〇円。

―揚げ物―

桜海老かき揚げ(二個) 六三〇

新ごぼう唐揚げ 七八〇

長芋唐揚げ 八三〇

大山地鶏唐揚げ 一二八〇

れんこん明太揚げ 一二五〇

カマンベールフライ 七八〇

蟹クリームコロツケ 四五〇

―鮮魚―

お造り盛り合わせ 三三〇〇

※お刺身単品各種あり☑

生牡蠣 九五〇

―進め肴―

雷こんにやく 八三〇

れんこん金平 八三〇

出汁巻き玉子 八三〇

いか塩辛 七八〇

エイヒレ 六八〇

冷やしトマト 八八〇

ポテトサラダ 八八〇

グリーンサラダ 八三〇

うに入り茶碗蒸し 八〇〇

いぶりがっこ 九四〇

クリームチーズ 一二〇〇

―喰い切り料理―

仲縄枝豆 七八〇

九条葱ぬた 七八〇

炙り明太子 八三〇

お新香盛り合わせ 七八〇

谷中生姜と 九八〇

エシヤレット

加賀太胡瓜と 一二〇〇

貝の酢の物

長いもとサーモン 一〇五〇

梅肉和え

帆立とアボカド 九八〇

山葵醤油和え

あさりバター 一三〇〇

赤茄子の 一三〇〇

うに餡掛け

地鶏ごぼう煮 一二八〇

豚の塩角煮 一二〇〇

柚子胡椒風味

―焼き物―

赤茄子焼き 八八〇

米茄子田楽 七八〇

アスパラ塩焼(二本) 四〇〇

銀ダラ西京焼き 一五〇〇

鮭ハラス焼き 一二〇〇

穴子一夜干し 二五〇〇

のどぐろ一夜干し 九八〇

するめいか一夜干し 一二〇〇

はたるいかバター炒 一五〇〇

白レバー葱だれ掛け 八八〇

豚なん骨炙り焼き 八〇〇

大山地鶏炙り焼き 一二八〇

―御食事―

うに土鍋御飯(二合) 三〇〇〇

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

和牛すき焼き飯 一二〇〇

うなぎ御飯 一〇〇〇

お茶漬(鮭・梅) 七七〇

御飯セット 六〇〇

(御飯、味噌汁、お新香)

築地和み 031354611489

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ださい。

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。