



- 炭火焼き
- 銀鱈の西京焼き 2600円
- 国産合鴨の朴葉味噌焼き 2400円
- 厚切り牛タン 3200円
- 鰻の白焼き 4000円
- 又は蒲焼き

- 揚げ物
- 本気のアジフライ 980円
- 手羽先の 980円
- ピリ辛おかき揚げ

- 大人の蟹クリームコロッケ 1800円
- 活穴子の天ぷら 2800円

- つまみ鍋
- 気まぐれアヒージョ 2000円
- 鱧と松茸 3600円
- すっぽん小鍋 3800円

- メのお食事
- 土鍋ごはん 3800円
- 国産合鴨ときのこと
- 鮭ハラスといくら 4000円
- 黒毛和牛の照焼きと漬け玉子 4600円
- 海鮮小丼 1800円
- 絶品すっぽん煮めん 1600円
- 本日の味噌汁 550円

- 甘味
- 黒糖アイス 黄粉・黒蜜 480円
- ヨーグルトのムース 680円
- ほうじ茶ティラミス 680円

お刺身盛合せ **【天然鮮魚】**

- 七種盛り
- 2人前 3500円
- 3人前 5000円
- 4人前 6800円

とりあえず

- 無花果バター 880円
- 芽キャベツの素揚げ 980円
- 〜いくらのディップ添え
- サーモンの塩辛 980円
- うちのぬか漬け 880円
- 自家製酔っ払い海老 1200円

逸品

- ポテトサラダ 980円
- 〜半熟燻製煮玉子のせ
- グリーンサラダ 980円
- ふんわり海老しうまい 2個 1400円
- 新鮮野菜のせいろ蒸し 1800円
- 〜アンチョビマヨ添え
- 絶品！骨付き黒すぶた 2800円

和牛料理

- 和牛の叩き 2800円
- 〜薬味野菜とボン酢で
- ほほ肉の赤ワイン煮 3200円
- うちの和牛肉じゃが 3400円
- 黒毛和牛のカツ 3600円
- トリユフ風味のソース
- サーロインの炭火焼き 4800円
- 〜季節野菜とわさびボン酢

おまかせコース

- 七品 7800円
- ・本日の先付
- ・旬彩二種
- ・本日のおすすめ刺身
- ・海老しうまい
- ・白身魚のあられ揚げ
- ・豚のロースト
- ・ミニ海鮮ちらし

九品 **【土鍋ごはん付】** 9800円

- ・本日の先付
- ・和牛の握り寿司
- ・黒舞茸の天ぷら
- ・本日のおすすめ刺身
- ・海老しうまい
- ・鱈の抽庵焼き
- ・国産牛ほほ肉の柔らか煮
- ・土鍋ご飯
- ・甘味

十一品 **【季節の小皿料理】** 12000円

- ・本日の先付
- ・和牛の握り寿司
- ・赤海老の香味漬け
- ・黒舞茸の天ぷら
- ・本日のおすすめ刺身
- ・蟹クリームコロッケ
- ・季節の小鍋
- ・マナカツオの西京焼き
- ・和牛サーロインの炭火焼き
- ・鰻の蒲焼き・土鍋銀しやり
- ・甘味



OFFICIAL WEB SITE

ホームページを開設致しました。
お席のご予約はこちらから
お願い致します。