



FOOD MENU
- フードメニュー -

おまかせコース

七品

7800円

- ・ 本日の先附
- ・ 旬彩二種
- ・ 刺身の盛り合わせ
- ・ 帆立真丈く湯葉餡かけく
- ・ 天然白身魚のあられ揚げ
- ・ 国産豚のロースト
根菜とオイスターソースで
- ・ ミニ海鮮ちらし

九品 「土鍋ごはん付」

9800円

- ・ 本日の先附
- ・ 煮穴子の寿司
- ・ 雲丹と百合根の茶碗蒸し
- ・ 本日のおすすすめ七種盛
- ・ 帆立真丈く湯葉餡かけく
- ・ 寒鰯の玉辛子焼き
- ・ 黒毛和牛の照り焼き
- ・ 土鍋ごはん
- ・ 味噌汁・漬物
- ・ 甘味

十一品 「いっさい鳴采コース」

12000円

- ・ 本日の先附
- ・ 和牛の握り寿司
- ・ 茶ふり海鼠みぞれ酢和え
- ・ 白身魚の落味噌巻きの天ぷら
- ・ 本日のおすすすめ七種盛
- ・ 里芋の唐揚げく蟹と湯葉の餡かけく
- ・ 季節の小鍋
- ・ サーモンの西京焼き
- ・ 国産牛ほほ肉の柔らか煮
- ・ 土鍋銀しゃり
- ・ 鰻の蒲焼き・味噌汁・漬物
- ・ 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。



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

自家製からすみ食べ比べ

2800円

無花果バター

880円

芽キャベツの素揚げ

980円

サーモンの塩辛

980円

うちのぬか漬け

880円

酔っ払い海老

1200円

逸品

グリーンサラダ

980円

ポテトサラダ

1200円

〜トリュフ風味〜

帆立真丈湯葉餡掛け

1800円

絶品！骨付き黒すぶた

2800円

和牛料理

和牛炙り寿司

2ヶ 1600円

和牛の叩き

2800円

〜薬味野菜とポン酢で〜

ほほ肉の赤ワイン煮

3200円

ナカニクの照焼き

3800円

ローストビーフ

3800円

〜黒すくりのソースで〜

サーロインの炭火焼き

4800円

〜季節野菜とわさびポン酢〜

揚げ物	本気のアジフライ	980円
手羽先の	ピリ辛おかき揚げ	980円
大人の蟹クリームコロッケ	1800円	
活穴子の天ぷら	2800円	
炭火焼き	銀鱈の西京焼き	2600円
	活穴子の白焼き	2800円
	厚切り牛タン	3200円
	鰻の白焼き	4000円
	又は蒲焼き	
つまみ鍋	気まぐれアヒージョ	2000円
	地蛤とうるい	3200円
	すっぽん小鍋	3800円
メのお食事	土鍋ごはん	
	蛍烏賊と落の臺の天ぷら	3200円
	鮭ハラスといくら	4000円
	黒毛和牛の照焼きと	4600円
	漬け玉子	
	海鮮小丼	1800円
	絶品すっぽん煮めん	2000円
	本日の味噌汁	550円
甘味	黒糖アイス黄粉・黒蜜	480円
	酒粕のプリン	680円
	ほうじ茶ティラミス	680円