



おまかせコース

いっさい喝采コース
9800円

- ・本日の先附
- ・旬彩二種
- ・煮穴子の寿司
- ・玉蜀黍の天ぷら
- ・本日のおすすめ七種盛
- ・海老しうまい
- ・鮎の塩焼き
- ・黒毛和牛の照焼き
- ・季節の土鍋ごはん
- ・味噌汁・漬物
- ・甘味

季節の満喫コース
12000円

- ・本日の先附
- ・旬彩三種
- ・和牛の握り寿司
- ・鮎の春巻き
- ・冷やし冬瓜
- ・本日のおすすめ七種盛
- ・鱈場蟹のクリームコロッケ
- ・国産合鴨のロース煮と丸茄子の揚げ煮
- ・サーモンレア焼き
- ・夏野菜添え
- ・黒毛和牛のすき焼き
- ・季節の土鍋ごはん
- ・味噌汁・漬物
- ・甘味

お刺身盛合せ

〜七種盛り〜

【天然鮮魚】

2人前	3600円
3人前	5200円
4人前	7000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 980円
- 燻製玉子と炙りベーコン
- 海老しうまい 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
- 〜薬味野菜とボン酢で〜
- ほほ肉の赤ワイン煮 3200円
- ナカニクの照焼き 3800円
- すき焼き 温泉玉子 4000円
- サーロインの炭火焼き 4800円
- 〜玉葱山葵ボン酢で〜

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
- 鰻の白焼き又は蒲焼き 4000円

つまみ鍋

- 気まぐれアヒージョ 2400円
- すっぽん小鍋 3800円

メのお食事

- 土鍋ごはん 3600円
- 鮎ご飯 4200円
- 鮭ハラスといくら 4200円
- 黒毛和牛の照焼きと漬け玉子 4800円

海鮮小丼

- 冷やし唐墨半田素麺 1200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
- そば茶のブラマンジェ 680円
- ほうじ茶ティラミス 680円
- 黒胡麻アイスの最中 680円



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。

English menu available / 提供英文菜單 / 영어 메뉴가 있습니다.