



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
- ・カマス棒寿司
- ・胡麻豆腐の揚げだし
- ・本日のおすすり七種盛
- ・海老しうまい
- ・金目鯛の酒焼き
- ・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
- ・鮭の串カツ
- ・新秋刀魚と菊菜のお浸し
- ・本日のおすすり七種盛
- ・鱈場蟹のクリームコロッケ
- ・燕と地鶏の小鍋仕立て
- ・子持ち鮎杉板焼き
- ・黒毛和牛のすき焼き
- ・土鍋白ご飯・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

880円

酔っ払い海老

1200円

逸品

ポテトサラダ

980円

グリーンサラダ

980円

胡麻豆腐の揚げだし

980円

海鮮納豆ばくだん

1500円

季節野菜のせいり蒸し

1800円

海老しうまい

1800円

絶品！骨付き黒すぶた

2800円

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

和牛料理

和牛炙り寿司

2ヶ
1600円

和牛の叩き

2800円

ほほ肉の赤ワイン煮

3200円

ナカニクの照焼き

3800円

和牛カツ トリュフソース

3800円

すき焼き 温泉玉子

3800円

サーロインの炭火焼き

4800円

炭火焼き

銀鱈の西京焼き

2600円

国産合鴨の朴葉焼き

2800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

燕と地鶏

2800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

4200円

黒毛和牛の照焼きと
漬け玉子

4800円

冷やし唐墨半田素麺

1200円

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

黄粉豆乳杏仁豆腐

680円

ほうじ茶ティラミス

680円

ラム無花果のアイス最中

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.