



いつさい喝采コース

9800円

・ 本日の先附

・ 旬彩二種

・ 鰻棒寿司

・ 揚げ胡麻豆腐のみぞれ餡

・ 本日のおすすめ七種盛

・ 海老しうまい

・ 寒鰯炭火焼き

・ 国産牛ほほ肉の赤ワイン煮

・ 牡蠣と牛蒡の土鍋ごはん

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

・ 和牛寿司

・ 真鱈白子天ぷら

・ ちぢみ法蓮草と小肌の酢浸し

・ 本日のおすすめ七種盛

・ 鱈場蟹のクリームコロッケ

・ 季節の小鍋仕立て

・ 寒鰯の味噌幽庵焼き

・ 黒毛和牛の照焼き

・ 鮭ハラスといくらの土鍋ごはん

味噌汁・漬物

・ 甘味



FOOD MENU

- フードメニュー -



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	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

〜炙りベーコンと燻製玉子〜

980円

グリーンサラダ

980円

揚げ胡麻豆腐のみぞれ餡

980円

海老しうまい

1800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

虎河豚の唐揚げ

1800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

〜薬味野菜とポン酢で〜

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〜トリユフソース〜

3800円

サーロインの炭火焼き

〜玉葱山葵ポン酢で〜

4800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

国産合鴨の治部煮仕立て

3600円

すっぽん小鍋

3800円

べのお食事

土鍋ごはん

牡蠣と牛蒡

3800円

鮭ハラスといくら

4800円

黒毛和牛の照焼きと
漬け玉子

4800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

ほうじ茶ティラミス

680円

ラム無花果のアイス最中

680円