

# 単品メニュー

表示料金は税込みとなります

## 今月のおすすめ 一品料理

～樹齢600年 榧(かや)の実油 天麩羅盛り合わせ～

鯛の天麩羅(4切) ￥880

鯛 海老 他おまかせ ￥1,760

★ほたるいか酢味噌 ￥550

★菜の花とちりめんじゃこの辛子和え ￥550

★甘海老このわた和え ￥880

★白魚と焼き豆腐の茶碗蒸し ポン酢餡掛け ￥880

★若竹煮と伊勢海老黄身煮 ￥1,210

★白魚と桜海老のかき揚げと山菜天婦羅 ￥1,320

★桜鯛薄造り ￥1,100

### 小鉢

筍と水菜の梅サラダ ￥440

出来立て南蛮漬け ￥770

### 造り

お造り三種盛り(1人盛り) ￥1,320

# 単品メニュー

表示料金は税込みとなります

## 焼物

大きな出し巻き	¥ 990
うまき	¥ 990
若鶏塩焼き	¥ 770
げそ塩焼き	¥ 660
茄子と黒豚味噌のピリ辛田楽	¥ 1,100
黒毛和牛肩ロース葱焼き	¥ 1,980

## 油物

旬の天麩羅盛り合わせ	¥ 1,210
若鶏の唐揚げ	¥ 770

## 温物

鯛あら炊き	¥ 1,210
鯛カマ酒蒸し	¥ 1,210

## 食事

白御飯(漬物付)	¥ 385
ちりめん山椒御飯(漬物付)	¥ 550
桜鯛のづけ丼(ハーフサイズ)	¥ 770
赤出し	¥ 385
温細うどん	¥ 880

## デザート

バニラアイス 苺ホイップ求肥包み添え	¥ 550
フルーツゼリー	¥ 550