

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

★若竹煮	¥ 990
★鯛焼霜 菜の花重ね黄味酢	¥ 990
★マス黄身醤油焼	¥ 1,100
★わかさぎ天婦羅	¥ 990
★鯛の湯葉蒸し	¥ 1,100

サラダ

サーモンカルパッチョ風	¥ 1,100
鴨ロース サラダ	¥ 1,100

造り

お造り三種盛り(1人盛り)	¥ 1,320
---------------	---------

焼物

大きな出し巻き	¥ 990
うまき-half	¥ 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
黒毛和牛と茄子の バルサミコ酢掛け	¥ 1,980

単品メニュー

表示料金は税込みとなります

油物

旬の天麩羅盛り合わせ	¥1,210
鯛の天婦羅(2切)	¥770
穴子の天婦羅(3切)	¥990
野菜の天婦羅(4種)	¥660
いかげそ天婦羅	¥770
若鶏の唐揚げ	¥770

温物

鯛あら炊き	¥1,210
鴨ハリハリ鍋(一人鍋)	¥1,980
和牛出汁しゃぶしゃぶ鍋(一人鍋)	¥2,420

食事

白御飯(漬物付)	¥385
ちりめん山椒御飯(漬物付)	¥550
出汁茶漬け(鮭)(漬物付)	¥770
赤出し	¥385
細うどん(温)(冷)	¥880

デザート

バニラアイス フルーツ添え	¥550
フルーツゼリー	¥550