

# 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

★もずく酢	¥ 660
★簀木の芽味噌焼き	¥ 1,100
★わかさぎ天婦羅	¥ 990
★桜海老かき揚げ	¥ 990
★筍の土佐和え(温物)	¥ 990

### 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