

# 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 (2切)	¥770
ハモの天婦羅(3切)	¥990
野菜の天婦羅(4種盛)	¥660
鯛 海老 他おまかせ	¥1,760

★もずく酢	¥550
★煮花果(いちぢく)の天婦羅	¥880
★秋鮭のきのこ餡掛け	¥1,100
★鴨の甘辛醤油焼き	¥1,100
★本日の魚のカマ塩焼き	¥1,210

### 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
---------------	--------

# 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
うまきハーフ	¥ 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
黒毛和牛ズッキーニの バルサミコ酢掛け	¥ 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
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