

一品料理

おでん

大根

こんにゃく

結び白滝

玉子

半ぺん

焼き豆腐

厚揚げ

ロールキャベツ

ちくわ

海老芋

ちくわ麩

さつまいも

じゃが芋

アボカド

フルーツトマト

京菊菜

三色生麩

ごぼう巻き

ソーセージ巻き

あおさのさつま揚げ

銀杏のさつま揚げ

梅つくね

合鴨つくね

やげん軟骨

餃子

角煮とおもちの袋

れんこんもち

鱈のつみれ

海老真丈

蛸ぶつ串

焼たらこ

焼穴子の湯葉巻き

結び昆布

おまかせ盛合せ(十二種)

四二〇〇

ゆでキャベツの塩昆布和え

七五〇

牛すじの煮込み

七五〇

焼き茄子の梅がつお和え

七五〇

長芋とほうれん草のイクラ和え

一二〇〇

焼きポテトサラダ

七〇〇

九条葱としらすのサラダ

一〇〇〇

ローストビーフと揚げ牛蒡のサラダ

一六〇〇

焼き鶏つくね

八八〇

焼き安納芋

一〇〇〇

美桜鶏の岩塩焼き

一〇〇〇

生麩と丸茄子の田楽焼き

一二〇〇

おでん出しの出汁巻き玉子

一三〇〇

合鴨と海老芋のくわ焼き

一九五〇

黒毛和牛 もも肉の炙り焼き

三五〇〇

アボカドと燻製チーズの春巻き

七五〇

湯葉のカニクリーム揚げ

八八〇

小ふぐの唐揚げ

一八五〇

お食事

ちりめんじゃこ山椒ごはん

五五〇

雲丹味噌の焼おにぎり

六五〇

おでん出汁の鯛茶漬け

八五〇

珍味

チーズハツ橋

四二〇

炙り明太子

八〇〇

珍味三種盛

八五〇

(チャンジャ・蟹みそ・イカの塩辛)

本日の甘味

本日の甘味

*詳しくはスタッフまで

*別途サービス料一〇%頂戴いたします
*表示価格は全て税込価格です