

おでん

大根	こんになやく
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	ちくわ
ちくわ麩	さつまいも
じゃが芋	黄かぶ
フールツトマト	アスパラ菜
三色生麩	出し巻き玉子
ごぼう巻き	ソーセージ巻き
あおさのさつま揚げ	葉ごぼうのさつま揚げ
梅つくね	合鴨つくね
角煮とおもちの袋	焼きもち
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

一品料理

ゆでキャベツの塩昆布和え	七五〇
きびなごと赤葱、うどの酢味噌がけ	一一〇〇
お漬物盛り合わせ	一二〇〇
牛すじの煮込み	七五〇
もずく酢	七〇〇
あん肝ポン酢	九〇〇
金目鯛と菜の花の昆布	九五〇
アボカドとカリフラワーのサラダ	一四〇〇
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
美桜鶏の岩塩焼き	一〇〇〇
ハタハタの一夜干し	九〇〇
鱈の照り焼き	一二〇〇
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
山菜の天ぷら	一六〇〇

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	八五〇
稲庭うどん	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