

おすすめ一品料理

《小鉢》	冷奴	700円
	もずく酢	800円
	烏賊の鯛腸和え	1,000円
	鮪の山掛け	1,200円
	本日の酒菜三種盛り	2,000円
《御椀》	本日の赤出汁	800円
《御造り》	三種盛り合せ	2,000円
《焼物》	玉子焼き 染めおろし添え	800円
	アスパラガスバター焼き	1,200円
	銀鱈西京焼き	2,500円
	和牛ロース照り焼き または 塩焼き	5,000円
	<small>うなぎ</small> 鰻蒲焼き	5,500円
	<small>うなぎ</small> 鰻白焼き	5,500円
《蒸物》	本日の茶碗蒸し	800円
《煮物》	炊き合せ	1,500円
	豚の角煮	2,000円
	鮑の磯煮	2,500円

※記載の料金には、サービス料・税金が含まれております。
※仕入れの状況により、内容を変更する場合がございます。

おすすめ一品料理

《サラダ》	冷やしトマト	800円
	海鮮サラダ	2,000円
《揚げ物》	揚げ物三種 (ポテトフライ、鶏唐揚げ、川海老唐揚げ)	1,800円
	野菜天麩羅盛り合せ	1,800円
	土佐揚げ豆腐	1,200円
	鶏の湯葉揚げ からし醤油付き	2,000円
	天麩羅盛り合せ	3,500円
《食事》	白御飯	300円
	焼きおにぎり 《醤油・味噌》	各 600円
	お茶漬け 《鮭・梅干し》	各 800円
	釜揚げうどん	1,200円
	漬物盛り合せ	1,200円
	おろし日本そば	1,500円
《デザート》	バニラアイスクリーム	800円
	シャーベット	800円
	本日のデザート	830円
	果物盛り合せ	時価

※記載の料金には、サービス料・税金が含まれております。
※仕入れの状況により、内容を変更する場合がございます。