

おでん

- 蓮芋薄揚巻き
- ミニ青梗菜
- さつまい芋
- 松茸
- 小茄子
- 鰯のつみれ
- 里芋
- ゴボウのきつまつ揚げ
- 大根
- こんにゃく
- 結び白滝(二個)
- 玉子
- 半ぺん
- 焼き豆腐
- 厚揚げ
- ちくわ
- ちくわ麩
- 結び昆布(二個)
- がんもどき
- れんこんもち
- 梅つくね
- バチマゲロのねぎま(二本)
- 海老真丈
- 角煮とおもちの袋
- 焼穴子の湯葉巻き
- ロールキャベツ
- 三色京生麩
- フルーツトマト
- ソーセージ巻き
- ちぢれ蛸
- 牛舌
- 牛すじ
- 白レバー
- 餃子(三個)
- つぶ貝
- 焼たらこ
- くじら さえずり

料理長おまかせ盛合せ(十二種)

四〇〇〇

一品料理

- 本日のお造り三種盛り 二二〇〇
- 秋刀魚のユツケ 一二八〇
- 鰯のなめろう 八五〇
- ゆでキャベツの塩昆布和え 八五〇
- 梨、舞茸、海月のクリーム白和え 六二〇
- お漬物の盛合せ 九〇〇
- キハダ鮪の塩漬けと無花果のサラダ 一四〇〇
- クレソンと生ハムのサラダ 一四〇〇
- 日向地鶏、もも肉のたたき 一〇〇〇
- 熊本産 馬刺 一八〇〇
- 牛すじの煮込み 七八〇
- 鶏ハラミと秋茄子の柚子胡椒炒め 八八〇
- のどぐろ一夜干し 一〇〇〇
- おでん出しの出し巻き玉子 一三〇〇
- 生雲丹と蟹味噌の昆布焼き 二五〇〇
- 和牛サーロインステーキ 三〇〇〇
- 牛蒡の揚げきんぴら 六〇〇
- 湯葉のカニクリーム揚げ 八八〇
- 辛子蓮根揚げ 六八〇
- せせらぎ豚ロース 九八〇
- モツアレラチーズ巻の揚げ出汁 九八〇
- 秋刀魚 大葉つつみ揚げ 七八〇
- 蛸の唐揚げ 一〇〇〇

お食事

- おにぎり(こんぶ、明太子、梅、鮭)一ヶ 三五〇
- にんにく味噌の焼おにぎり 四二〇
- おでん出しのおこげ 五七〇
- おでん出しの汁かけごはん(香物、佃煮付) 七〇〇
- 梅稲庭うどん 八五〇
- 鯛茶漬け おでん地掛け 一二〇〇

珍味

- チーズハツ橋 四五〇
- マゲロ皮軟骨の茗荷和え 四五〇
- 炙り明太子 六五〇
- モツアレラチーズといぶりがつこ 六五〇
- 酒盗チーズ 四八〇

甘味

- 本日のアイス 二種の盛り合わせ 七五〇
- 梨の冷やしおでん 四八〇

*注文を受けてからおでんは煮込む為、

多少お時間を頂きます*

* 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となっております *