

おでん

- スイスチャード
- 生きくらげ
- ヤングコーン(二本)
- スティックブロッコリー
- 岡ひじき
- 青ト口茄子
- 石川小芋(二個)
- 生じゅん菜
- かつおのつみれ
- 鳥賊すみのさつま揚げ
- 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
- ちくわ燻
- 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
- 牛すじ
- 牛舌
- 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)

四二〇〇

*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*

一品料理

- 本日のお造り三種盛り 二四〇〇
- 生帆立、茗荷竹の土佐酢掛け 一二〇〇
- 水茄子昆布×梅肉和え 八〇〇
- 鱈のなめろう 八五〇
- ゆでキャベツの塩昆布和え 八五〇
- ホヤと小メロンのおひたし 九〇〇
- 生ハムとクレソンのサラダ 一一〇〇
- 金華サバ燻製とビーツのサラダ 一二〇〇
- 日向地鶏、もも肉のたたき 一一〇〇
- 熊本産 馬刺 二二〇〇
- かぶ、しらすチーズ焼 六〇〇
- 牛すじの煮込み 七八〇
- すずき香草塩焼 一一〇〇
- フルーツトマト、せせらぎ豚巻焼 一二〇〇
- おでん出しの出し巻き玉子 一四〇〇
- せせらぎ豚ロースト はちみつ岩塩ソース 一五〇〇
- 和牛サーロインステーキ 三三〇〇
- たらば蟹、生うに、いくら昆布焼 四〇〇〇
- 牛蒡の揚げきんぴら 六五〇
- 甘海老の唐揚げ 八〇〇
- ヤングコーンベーコン巻揚げ 九〇〇
- 湯葉のカニクリーム揚げ 一〇〇〇
- 蛸の唐揚げ 一〇〇〇
- かつお竜田揚げ おろしポン酢のせ 一四〇〇
- お漬物の盛合せ 九〇〇

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 四八〇
- おでん出しのおこげ 六〇〇
- おでん出しの汁かけごはん(香物付) 七〇〇
- 梅稲庭うどん 八八〇
- 鯛茶漬け おでん地掛け 一二〇〇

珍味

- チーズハツ橋 五〇〇
- マゲロ皮軟骨の茗荷和え 五〇〇
- うるか、クリームチーズのかぶ包み 六〇〇
- 炙り明太子 六五〇
- モツアレラチーズといぶりがっこ 六五〇
- かつお茗荷竹の味噌和え 一〇〇〇

甘味

- 本日のアイス 二種の盛り合わせ 七五〇
- グリーンピースのミルク豆腐 五〇〇

* 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 *