

# おでん

- フルーツパプリカ
- 無花果
- 青梗菜
- 島オクラ
- とうもろこし
- 金糸瓜
- 万願寺唐辛子
- 赤ピーマン肉詰め
- 赤皮南瓜
- 海ぶどう
- すずきのつみれ
- ビーツのさつま揚げ
- 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
- 三色京生燻
- 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
- 白瓜昆布△とあおり烏賊の煎り酒和え
- 本鮪と島らつきょうのバジル味噌和え
- 鱈のなめろう
- ゆでキャベツの塩昆布和え
- 炙りベーコンとフルーツトマトのサラダ
- 海ぶどうと海老のサラダ
- 日向地鶏、もも肉のたたき
- 生カジキたで酢味噌掛け
- 熊本産 馬刺
- 牛すじの煮込み
- 新潟産焼茄子
- おでん出しの出し巻き玉子
- バックリブ昆布塩焼き
- カジキマゲロハラモステーキ
- 生ういの昆布焼
- 和牛サーロインステーキ
- 牛蒡の揚げきんぴら
- 八毛唐揚げ 梅肉おろしのせ
- 目光の唐揚げ
- 白茄子鮪ホホ肉揚げとろ湯葉掛け
- 湯葉のカニクリーム揚げ
- 蛸の唐揚げ
- お漬物の盛合せ

# お食事

- おにぎり(こんぶ、明太子、梅、鮭)一ケ
- にんにく味噌の焼おにぎり
- おでん出しのおこげ
- おでん出しの汁かけごはん(香物付)
- 梅稲庭うどん
- 鯛茶漬け おでん地掛け

# 珍味

- チーズハツ橋
- マゲロ皮軟骨の茗荷和え
- ところ天めかぶ掛け
- 炙り明太子
- モツアレラチーズといぶりがっこ
- オクラと生キクラゲの烏賊肝和え

# 甘味

- 本日のアイス 二種の盛り合わせ
- 枝豆みるく豆腐

七五〇  
五〇〇

五〇〇  
五〇〇  
五〇〇  
六五〇  
六五〇  
九〇〇

三五〇  
四八〇  
六〇〇  
七〇〇  
八八〇  
一一〇〇

二四〇〇  
一一〇〇  
一一〇〇  
八五〇  
八五〇  
一一〇〇  
一一〇〇  
二二〇〇  
七八〇  
七八〇  
六〇〇  
一四〇〇  
一四〇〇  
一四〇〇  
一六〇〇  
二五〇〇  
三三〇〇  
六五〇  
八〇〇  
一〇〇〇  
一〇〇〇  
一〇〇〇  
九〇〇

\* 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 \*