

おでん

- 海老芋
- ゆり根 饅頭
- 京菊菜
- 聖護院かぶ
- 下仁田葱
- 京人参
- 牡蠣
- 林檎
- あん肝
- 鱈白子
- 甘鯛のつみれ
- ピスタチオのさつま揚げ
- 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

一品料理

- 本日のお造り三種盛り 二四〇〇
- 聖護院かぶと柿のなます 七〇〇
- 鯨のなめろう 八五〇
- ゆでキャベツの塩昆布和え 八五〇
- 鴨スモークとエリンギのサラダ 一二〇〇
- 春菊と鮪生ハムのサラダ 一二〇〇
- 熊本産 馬刺 二二〇〇
- 牛すじの煮込み 七八〇
- 合鴨塩麴焼 一四〇〇
- おでん出しの出し巻き玉子 一四〇〇
- 鱈と白子南蛮 一六〇〇
- 蒸し牡蠣 法蓮草ソース焼 一六〇〇
- 生牡蠣の昆布焼 一六〇〇
- 和牛サーロインステーキ 三三〇〇
- 牛蒡の揚げきんぴら 六五〇
- あん肝真丈 蓮根挟み揚げ 八〇〇
- せせらぎ豚 京人参巻揚げ 八〇〇
- 湯葉のカニクリーム揚げ 一〇〇〇
- 蛸の唐揚げ 一〇〇〇
- 河豚たたきと九条葱 梅肉掛け 一一〇〇
- 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

- チーズハッ橋 五〇〇
- マゲロ皮軟骨の茗荷和え 五〇〇
- 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

甘味

- 本日のアイス 二種の盛り合わせ 七五〇
- かぼちゃみるく豆腐 五〇〇

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*

* 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 *