

おでん

- 生のり
- ペコロス(二個)
- 新じゃがいも
- 筍
- 汲み上げ湯葉 桜味
- 飯蛸
- 生わかめ
- 地蛤
- オレンジカリフラワー
- しろ菜
- つぼみ菜
- 鱈のつみれ
- しらす青のりのさつま揚げ
- 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

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
- 生しらす生姜出汁和え 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
- ハーブ鶏とクレソン、新玉葱のサラダ 一二〇〇
- わさび菜、ホタルイカ、日向夏のサラダ 一二〇〇
- 寒平目千枚漬け包み 一五〇〇
- 熊本産 馬刺 二二〇〇
- 牛すじの煮込み 七八〇
- 大山鶏金山寺味噌焼き 九〇〇
- おでん出しの出し巻き玉子 一四〇〇
- 桜海老と酒盗の昆布焼 一〇〇〇
- 鱈磯焼 一〇〇〇
- 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
- 島らつきょうの天ぷら 葱味噌添え 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
- 白魚白扇揚げ 岩のり和え 一二〇〇
- 桜鯛 桜の葉巻き揚げ 一三〇〇
- 筍の土佐揚 二〇〇〇
- 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
- 梅稻庭うどん 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
- 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
- 苺みるく豆腐 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 *