

おでん

- 冷し林檎
- 赤巻
- あわび茸
- 海老芋
- 車麩
- 牡蠣
- 里むすめ
- 栗饅頭
- バターナッツ南瓜
- 鶏キンカン
- 小松菜
- 下仁田葱
- 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
- 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
- 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
- 柿、蕪なます 七〇〇
- 鱈のなめろう 八五〇
- ゆでキャベツの塩昆布和え 八五〇
- 春菊、あわび茸の胡桃和え 一二〇〇
- 合鴨西京焼とエリンギのサラダ 一二〇〇
- 秋鮭と秋野菜のサラダ 一二〇〇
- 熊本産 馬刺 二二〇〇
- 牛すじの煮込 七八〇
- 大山鶏 ころろ昆布焼 八〇〇
- 秋茄子と豚ほほ肉の朴葉味噌焼き 一〇〇〇
- おでん出しの出し巻き玉子 一〇〇〇
- サーモンつけ焼 柚子醤油 一四〇〇
- 生牡蠣の昆布焼 一五〇〇
- 本ししゃも焼 一八〇〇
- 和牛サーロインステーキ 二四〇〇
- マッシュルーム、黒大蒜のオイル煮 三三〇〇
- 牛蒡の揚げきんぴら 一二〇〇
- 湯葉のカニクリーム揚げ 六五〇
- 蛸の唐揚げ 一〇〇〇
- 春菊、牡蠣の磯辺天ぷら 一〇〇〇
- 甘鯛の香味油掛 一二〇〇
- お漬物の盛合せ 一八〇〇
- 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 一二〇〇

珍味

- チーズハツ橋 五〇〇
- マグ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
- 筋子のたまり漬 八〇〇

甘味

- 本日のアイス 二種の盛合わせ 七五〇
- 南瓜みるく豆腐 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 *