

おでん

- あんぼ柿
- 赤巻
- 慈姑
- 大浦牛蒡
- 車麩
- 牡蠣
- 里むすめ
- 百合根饅頭
- 聖護院蕪
- 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
- 鯨のなめろう 八五〇
- ゆでキャベツの塩昆布和え 八五〇
- 生雲丹 千枚蕪包み 二三〇〇
- 合鴨西京焼とエリンギのサラダ 一二〇〇
- スモークサーモン、モッツアレラチーズのサラダ 一四〇〇
- 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
- 寒鰯 柚子胡椒卸し焼 一三〇〇
- おでん出しの出し巻き玉子 一四〇〇
- 蟹甲羅味噌焼 一四〇〇
- 生牡蠣の昆布焼 一八〇〇
- 本ししゃも焼 二四〇〇
- 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
- 松前漬の天ぷら 八〇〇
- 鮫肝真丈 蓮根挟み揚げ 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
- 甘鯛の香味油掛 一八〇〇
- 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)一ケ 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 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
- モッツアレラチーズといぶりがっこ 六五〇
- 生甘海老 紹興酒タレ漬 一五〇〇

甘味

- 本日のアイス 二種の盛合わせ 七五〇
- あんぼ柿チーズ 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 *