

# おでん

- スカイベリー
- 赤巻
- 芽キャベツ
- 鱈白子
- 車麩
- 牡蠣
- 生高菜
- 筍
- 京人參
- 鶏キンカン
- 菜の花
- ロマネスコ
- 寒鰯のつみれ
- 柚子のさつま揚げ
- 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
- 鰯のなめろう 八五〇
- ゆでキャベツの塩昆布和え 八五〇
- 河豚のたたき 京菊菜の梅肉和え 一〇〇〇
- 鮪アボカド甘醬油和え 一〇〇〇
- 寒平目、日向夏煎り酒掛け 一八〇〇
- ローストポークの味噌漬とロマネスコのサラダ 一四〇〇
- 京水菜、揚げじゃこハリハリサラダ 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 塩麴焼 八〇〇
- 芽キャベツの酒盗焼 八〇〇
- おでん出しの出し巻き玉子 一四〇〇
- 金目鯛酒粕焼 一五〇〇
- 生牡蠣の昆布焼 一八〇〇
- 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
- オレンジブロッコリー 香草揚げ 七〇〇
- 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
- 鰯 梅紫蘇春巻 一〇〇〇
- 筍の土佐揚げ 一五〇〇
- 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 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 二種の盛合わせ 七五〇
- いちごみるく豆腐 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 \*