

おでん

- 紅秀峰(さくらんぼ) 二四〇〇
- ヤングコーン 八五〇
- 白木耳(しろきくらげ) 八五〇
- 沖もずく 九〇〇
- ホワイトアスパラ 一二〇〇
- 新じゃが 一二〇〇
- 生じゅんさい 一三〇〇
- スナツプえんどう 二二〇〇
- 岡ひじき 七八〇
- 青ト口茄子 八〇〇
- 初鰹のつみれ 九〇〇
- 烏賊すみのさつま揚げ 一四〇〇
- 大根 二二〇〇
- こんにゃく 三〇〇〇
- 結び白滝(二個) 三三〇〇
- 玉子 三三〇〇
- 半ぺん 二二〇〇
- 焼き豆腐 六五〇
- 厚揚げ 一〇〇〇
- ちくわ 一〇〇〇
- ちくわ麩 一二〇〇
- 結び昆布(二個) 一五〇〇
- がんもどき 九〇〇
- れんこんもち 一〇〇〇
- 梅つくね 一二〇〇
- バチマグロのねぎま(二本) 一五〇〇
- 海老真丈 九〇〇
- 角煮とおもちの袋 一〇〇〇
- 焼穴子の湯葉巻 一〇〇〇
- ロールキャベツ 四八〇
- 車麩 六〇〇
- 三色京生麩 七〇〇
- 赤巻 八八〇
- フルーツトマト 一二〇〇
- ソーセージ巻 一〇〇〇
- ちぢれ蛸 一〇〇〇
- 牛すじ 一〇〇〇
- 牛舌 一〇〇〇
- 白レバー 五〇〇
- 鶏キンカン 五〇〇
- 餃子(三個) 六五〇
- つぶ貝 六五〇
- 焼たらこ 五〇〇
- くじら さえずり 七五〇

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*

一品料理

- 本日のお造り三種盛り 二四〇〇
- 鰻のなめろう 八五〇
- ゆでキャベツの塩昆布和え 八五〇
- 水茄子 昆布×梅肉和え 九〇〇
- 生ハム、クレソンのサラダ 一二〇〇
- 青ト口茄子と白木耳の胡麻サラダ 一三〇〇
- 熊本産 馬刺 二二〇〇
- 牛すじの煮込 七八〇
- そら豆紙包蒸し 八〇〇
- 大山鶏 玉葱ソース焼 九〇〇
- おでん出しの出し巻き玉子 一四〇〇
- すずき 実山椒おろし焼 二二〇〇
- 生雲丹 昆布焼 三〇〇〇
- 和牛サーロインステーキ 三三〇〇
- ズッキーニと紋甲烏賊の塩ダレ炒め 二二〇〇
- 牛蒡の揚げきんぴら 六五〇
- 湯葉のカニクリーム揚げ 一〇〇〇
- 蛸の唐揚げ 一〇〇〇
- 谷中生姜、せせらぎ豚巻揚げ 一二〇〇
- 白海老の衣揚げ 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

- チーズハッ橋 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

甘味

- 本日のアイス 二種の盛合わせ 七五〇
- 枝豆みるく豆腐 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 *