

## おでん

- 紅秀峰(さくらんぼ)
- 無花果
- 白木耳(しろきくらげ)
- 沖もずく
- 青パパイヤ
- とうもろこし
- 生じゅんさい
- 赤ピーマンの肉詰め
- 金糸瓜
- 青ト口茄子
- すずきのつみれ
- 北海蛸のさつま揚げ
- 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
- ちくわ
- 結び昆布(二個)
- がんもどき
- れんこんもち
- 梅つくね
- バチマグロのねぎま(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
- 車麩
- 三色京生麩
- 赤巻
- 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
- 鶏キンカン
- 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
- 白瓜昆布と板屋貝の煎り酒和え 八〇〇
- 鰯のなめろう 八五〇
- ゆでキャベツの塩昆布和え 一三〇〇
- 炙りベーコンと夏野菜のサラダ 一八〇〇
- ちぢれ蛸と無花果のサラダ 二二〇〇
- 熊本産 馬刺 七八〇
- 牛すじの煮込 七八〇
- 焼枝豆 八〇〇
- 九〇〇
- 大山鶏香草西京味噌焼 一〇〇〇
- 万願寺唐辛子と鶏ハラミの梅肉焼 一〇〇〇
- 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
- 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
- 湯葉のカニクリーム揚げ 一〇〇〇
- 蛸の唐揚げ 一〇〇〇
- 白海老の衣揚げ 一五〇〇
- ソフトシエルクラブの唐揚げ 夏野菜掛け 二六〇〇
- うなぎ白焼 新生姜の春巻 三〇〇〇
- 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
- 梅稲庭うどん 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 \*