

おでん

- シャインマスカット
- 無花果
- ロメインレタス
- うなぎ白焼
- モロッコインゲン
- とうもろこし
- 花びら茸
- 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
- ちくわ燗
- 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
- 車燗
- 三色京生燗
- 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
- 鱈のなめろう 八五〇
- ゆでキャベツの塩昆布和え 八五〇
- フルーツトマトと海藻のサラダ 一〇〇〇
- 炙りベーコンと夏野菜のサラダ 一三〇〇
- 熊本産 馬刺 二二〇〇
- 牛すじの煮込 七八〇
- 焼茄子 六〇〇
- 焼枝豆 八〇〇
- 大山鶏 香草西京味噌焼 九〇〇
- 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
- 太刀魚岩塩焼 柚子胡椒おろし 一四〇〇
- せせらぎ豚焼しゃぶ雲丹醬油タレ 一五〇〇
- 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
- モロッコインゲン 合鴨巻揚げ 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
- ソフトシエルクラブの唐揚げ 夏野菜掛け 二六〇〇
- 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

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 *