

おでん

- 冷し梨
- 無花果
- ロメインレタス
- さつま芋
- モロッコインゲン
- 里芋
- 花びら茸
- 丘わかめ
- ソフトシエルクラブ
- 松茸
- 秋鮭のつみれ
- ポルチーニ茸のさつま揚げ
- 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
- ちくわ燻
- 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
- 車燻
- 三色京生燻
- 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
- 神楽南蛮と舞茸の葱味噌和え 六〇〇
- 梨、花びら茸、海月のクリームチーズ白和え 七〇〇
- 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
- マカダミアナッツ、せせらぎ豚しゃぶサラダ 一三〇〇
- 熊本産 馬刺 二二〇〇
- 牛すじの煮込 七八〇
- 大山鶏南部焼 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
- せせらぎ豚焼しゃぶ雲丹醤油タレ 一五〇〇
- せせらぎ豚 ポルチーニソース焼 一六〇〇
- サーモン漬焼 柚子醤油ダレ掛け 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
- 湯葉のカニクリーム揚げ 一〇〇〇
- 蛸の唐揚げ 一〇〇〇
- 秋刀魚、舞茸の天ぷら 一〇〇〇
- 戻り鰹 梅挟み揚げ 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
- 南瓜みるく豆腐 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 *