

# おでん

- 冷し林檎
- 大浦ごぼう
- 天王寺かぶ
- さつま芋
- 生牡蠣
- 海老芋
- 下仁田葱
- 京菊菜
- 鱈白子
- 京人参せせらぎ豚巻
- 甘鯛のつみれ
- ピスタチオのさつま揚げ
- 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
- 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
- 鰯のなめろう 八五〇
- ゆでキャベツの塩昆布和え 八五〇
- 牡丹海老 紹興酒漬け 一二〇〇
- 紅富士サーモン 千枚かぶ包み 二四〇〇
- 合鴨燻製とエリンギのサラダ 一二〇〇
- 生帆立焼霜と春菊のサラダ 一五〇〇
- 熊本産 馬刺 二二〇〇
- 牛すじの煮込 七八〇
- 大山鶏生海苔とろろ焼 一〇〇〇
- おでん出しの出し巻き玉子 一四〇〇
- 鱈白子、安納芋甘辛焼 一六〇〇
- 生牡蠣 昆布焼 一八〇〇
- 金華鯖 葱味噌焼 三〇〇〇
- 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
- 河豚の唐揚げ 一五〇〇
- 海老芋 土佐揚げ煮おろし 一六〇〇
- 甘鯛の香味油揚げ 一七〇〇
- 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
- 苺みるく豆腐 六〇〇

\* 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 \*