

おでん

- さくらんぼ 新じゃが ヤングコーン 新玉葱 沖もずく スナツプえんどう 白木耳 地蛤 筍 初鰹のつみれ 烏賊墨のさつま揚げ 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 バチマゴロのねぎま(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 とろ湯葉 車燻 三色京生燻 赤巻 塩トマト ソーセージ巻 ちぢれ蛸 牛すじ 牛舌 白レバー ハチノス 鶏キンカン 餃子(三個) つぶ貝 焼たらこ くじら さえずり

一品料理

- 本日のお造り三種盛り 2400
- 鮭のなめろう 850
- ゆでキャベツの塩昆布和え 850
- 水茄子昆布×梅肉和え 900
- 生ハムとクレソンのサラダ 1000
- 新玉葱、釜揚げしらすのサラダ 1200
- 熊本産 馬刺 2200
- 牛すじの煮込 780
- 大山鶏 葱ソース焼 900
- 生桜海老 酒盗の昆布焼 1000
- 鯖 葱味噌焼 1300
- おでん出しの出し巻き玉子 1400
- 和牛サーロインステーキ 3300
- 牛蒡の揚げきんぴら 650
- 沖もずく、明日葉の天ぷら 800
- 湯葉のカニクリーム揚げ 1000
- 蛸の唐揚げ 1000
- 初鰹の竜田揚げ おろしポン酢 1500
- 甘鯛、うろこ付き天ぷら 1800
- 筍の土佐揚げ 1800
- 空豆、桜海老のつまみ揚げ 2200
- お漬物の盛合せ 900

お食事

- おにぎり(こんぶ、明太子、梅、鮭)一ヶ 350
- にんにく味噌の焼おにぎり 480
- おでん出しのおこげ 600
- おでん出しの汁かけごはん(香物付) 700
- 梅稲庭うどん 880
- 鯛茶漬 1200
- おでん地掛け 1000

珍味

- チーズハツ橋 500
- マグロ皮軟骨の茗荷和え 500
- 炙り明太子 650
- モツアレラチーズといぶりがっこ 650

甘味

- 本日のアイス 二種の盛合わせ 750
- 苺みるく豆腐 600

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

* 別途サービス料10%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 *