

おでん

- アメリカンチェリー
- 生じゅんさい
- ヤングコーン
- グリーンアスパラ
- 沖もずく
- スナツプえんどう
- 生木耳
- 白トロ茄子
- 子持昆布
- 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
- とろ湯葉
- 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
- 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

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 |
| 水茄子昆布×梅肉和え | 九〇〇 |
| 生ハムとクレソンのサラダ | 一〇〇〇 |
| 白トロ茄子、生木耳の胡麻サラダ | 一一〇〇 |
| 熊本産 馬刺 | 二二〇〇 |
| 牛すじの煮込 | 七八〇 |
| 大山鶏 葱ソース焼 | 九〇〇 |
| スズキの岩塩焼き 柚子胡椒おろし | 一八〇〇 |
| おでん出しの出し巻き玉子 | 一四〇〇 |
| 生雲丹の昆布焼 | 二八〇〇 |
| 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 |
| 沖もずく、明日葉の天ぷら | 八〇〇 |
| 鰯の香草揚げフルーツトマト掛け | 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 |
| 谷中生姜とせせらぎ豚巻揚げ | 一一〇〇 |
| 初鰹の竜田揚げ おろしポン酢 | 一五〇〇 |
| 白海老の唐揚げ | 一七〇〇 |
| 甘鯛、うろこ付き天ぷら | 一八〇〇 |
| 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 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 | 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 *