

おでん

無花果	モロッコ隠元	生じゅんさい	ヤングコーン	グリーンアスパラ	金糸瓜	海ぶどう	生木耳	白トロ茄子	赤ピーマン肉詰め	スズキのつみれ	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	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)

四五〇〇

*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	二五〇〇
白瓜昆布△と板屋貝の煎り酒和え	八〇〇
鰯のなめろう	八五〇
ゆでキャベツの塩昆布和え	八五〇
炙りベーコンと夏野菜のサラダ	一一〇〇
白トロ茄子、生木耳の胡麻サラダ	一一〇〇
ドラゴンフルーツ、アボカドの オリーブオイル和え	一二〇〇
熊本産 馬刺	二四〇〇
牛すじの煮込	七八〇
焼枝豆	八〇〇
大山鶏 柚子胡椒ダレ焼	九〇〇
おでん出しの出し巻き玉子	一四〇〇
スズキの岩塩焼き 柚子胡椒おろし	一八〇〇
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	七〇〇
湯葉のカニクリーム揚げ	一〇〇〇
蛸の唐揚げ	一一〇〇
谷中生姜とせせらぎ豚巻揚げ	一一〇〇
島らつきょうの天ぷら 葱味噌添え	一二〇〇
初鰹の竜田揚げ おろしポン酢	一五〇〇
うなぎ白焼き 新生姜のロール揚げ	一六〇〇
白海老の唐揚げ	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)一ケ	三八〇
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)	七五〇
梅稲庭うどん	九〇〇
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 *