

おでん

梨の冷しおでん
無花果
丘わかめ
ミニ青梗菜
さつま芋
バターピーナッツ南瓜
銀杏
ロメインレタス
栗
里芋
秋鮭のつまれ
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

一品料理

本日のお造り三種盛り	二五〇〇
梨、花びら茸、海月クリームチーズ白和え	八〇〇
鰯のなめろう	八五〇
ゆでキャベツの塩昆布和え	一〇〇〇
生落花生 山椒和え	一〇〇〇
水菜、梨、合鴨のサラダ	一〇〇〇
マカデミアナッツとせせらぎ豚しゃぶのサラダ	一四〇〇
熊本産 馬刺	二四〇〇
焼なす	七〇〇
牛すじの煮込	七八〇
大山鶏 南部焼	一〇〇〇
せせらぎ豚ロース焼 ポルチーニソース	一四〇〇
おでん出しの出し巻き玉子	一四〇〇
秋鮭のホイル焼	一五〇〇
カマスの岩塩焼	二二〇〇
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
鰯のすり身大葉挟み揚げ	七〇〇
湯葉のカニクリーム揚げ	一〇〇〇
蛸の唐揚げ	一〇〇〇
日光の唐揚げ	一三〇〇
舞茸、平茸の木ノ子の天ぷら	一四〇〇
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
モツァレラチーズといぶりがっこ	六五〇

甘味

料理長おまかせ盛合せ(十二種)	七五〇
四五〇〇	六〇〇
本日のアイス 二種の盛合わせ	七五〇
南瓜みるく豆腐	六〇〇

*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 *