

おでん

| | |
|---------------|--|
| 林檎の冷しおでん | |
| 春菊 | |
| あん肝 | |
| 下仁田葱 | |
| さつま芋 | |
| 京人参せせらぎ豚巻き | |
| 大浦牛蒡 | |
| ちぢみ法蓮草 | |
| 海老芋 | |
| 鱈白子 | |
| 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 |
| 鰯のなめろう | 八五〇 |
| ゆでキャベツの塩昆布和え | 八五〇 |
| きびなご甘酢和え | 八〇〇 |
| ローストポーク、桃寿蕪のサラダ | 一三〇〇 |
| スモークサーモン、モツアレラチーズのサラダ | 一五〇〇 |
| 熊本産馬刺 | 二四〇〇 |
| 牛すじの煮込 | 七八〇 |
| 大山鶏 生海苔とろろ焼 | 一一〇〇 |
| 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 |
| 鱈白子、柚子クリームチーズ味噌焼 | 一八〇〇 |
| 豚ほほ肉、あみ茸の塩ダレ炒め | 一八〇〇 |
| 生牡蠣の昆布焼 | 二〇〇〇 |
| ずわい蟹、百合根平茸ホワイトソース焼 | 二二〇〇 |
| 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 |
| たたみ鰯、海老真丈揚げ | 九〇〇 |
| 湯葉のカニクリーム揚げ | 一〇〇〇 |
| 蛸の唐揚げ | 一一〇〇 |
| 甘鯛あられ衣揚げ | 一二〇〇 |
| 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)一ヶ | 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 |

*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 *