

おでん

林檎の冷しおでん	二五〇〇
春菊	八五〇〇
あん肝	八五〇〇
下仁田葱	八五〇〇
さつま芋	八五〇〇
京人参せせらぎ豚巻き	一三〇〇
大浦牛蒡	一五〇〇
ちぢみ法蓮草	一五〇〇
海老芋	二四〇〇
鮭白子	二四〇〇
甘鯛のつみれ	二四〇〇
ピスタチオのさつま揚げ	二四〇〇
大根	二四〇〇
こんにゃく	二四〇〇
結び白滝(二個)	二四〇〇
玉子	一八〇〇
半べん	一八〇〇
焼き豆腐	一八〇〇
厚揚げ	一八〇〇
ちくわ	一八〇〇
結び昆布(二個)	一八〇〇
がんもどき	一八〇〇
れんこんもち	一八〇〇
梅つくね	一八〇〇
バチマグロのねぎま(二本)	一八〇〇
角煮とおもちの袋	一八〇〇
焼穴子の湯葉巻	一八〇〇
ロールキヤベツ	一八〇〇
とろ湯葉	一八〇〇
車麩	一八〇〇
三色京生麩	一八〇〇
赤巻	一八〇〇
海老真丈	一八〇〇
フルーツマト	一八〇〇
ソーセージ巻	一八〇〇
ちぢれ蛸	一八〇〇
牛すじ	一八〇〇
牛舌	一八〇〇
白レバー	一八〇〇
ハチノス	一八〇〇
鶏キンカン	一八〇〇
餃子(三個)	一八〇〇
つぶ貝	一八〇〇
焼たらこ	一八〇〇
くじら さえずり	一八〇〇

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
鰯のなめろう	二五〇〇
ゆでキヤベツの塩昆布和え	二五〇〇
きびなご甘酢和え	二五〇〇
ローストポーク、桃寿蕪のサラダ	二五〇〇
スマーケサーモン、モツツアレラチーズのサラダ	二五〇〇
熊本産馬刺	二五〇〇
牛すじの煮込	二五〇〇
大山鶏 生海苔とろろ焼	二〇〇〇
せせらぎ豚ロース焼 ポルチーニソース	二〇〇〇
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	一四〇〇
豚ほほ肉、あみ茸の塩ダレ炒め	一四〇〇
牡蠣の昆布焼	一四〇〇
ずわい蟹、百合根平茸ホワイトソース焼	一四〇〇
和牛サーロインステーキ	一四〇〇
牛蒡の揚げきんぴら	一四〇〇
たたみ鯛、海老真丈揚げ	一四〇〇
湯葉の力ニクリーム揚げ	一四〇〇
蛸の唐揚げ	一四〇〇
甘鯛あられ衣揚げ	一四〇〇
舞茸、平茸の木ノ子の天ぷら	一四〇〇
お漬物の盛合せ	一四〇〇

お食事

おにぎり(こんぶ、明太子、梅、鮭)一ヶ	三八〇〇
にんにく味噌の焼おにぎり	四八〇〇
おでん出しのおこげ	六〇〇〇
おでん出しの汁かけごはん(香物付)	七五〇〇
梅稲庭うどん	九〇〇〇
鯛茶漬け おでん地掛け	九〇〇〇

珍味

チーズハツ橋	五〇〇〇
マグロ皮軟骨の茗荷和え	五〇〇〇
炙り明太子	六五〇〇
モツツアレラチーズといぶりがっこ	六五〇〇

甘味

本日のアイス 二種の盛合わせ	七五〇〇
苺みるく豆腐	六〇〇〇

* 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 *