

おでん

あんぽ柿	春菊
あん肝	下仁田葱
生海苔	聖護院かぶ
芽キヤベツ	菜の花
老芋	海老芋
鮭白子	鮭白子
寒鯛のつみれ	寒鯛のつみれ
柚子のさつま揚げ	柚子のさつま揚げ
大根	大根
こんにゃく	こんにゃく
結び白滝(二個)	結び白滝(二個)
半べん	玉子
焼き豆腐	焼き豆腐
厚揚げ	厚揚げ
ちくわ	ちくわ
結び昆布(二個)	結び昆布(二個)
がんもどき	がんもどき
れんこんもち	れんこんもち
梅つくね	梅つくね
バチマグロのねぎま(二本)	バチマグロのねぎま(二本)
角煮とおもちの袋	角煮とおもちの袋
焼穴子の湯葉巻	焼穴子の湯葉巻
ロールキヤベツ	ロールキヤベツ
とろ湯葉	とろ湯葉
車麩	車麩
三色京生麩	三色京生麩
赤巻	赤巻
海老真丈	海老真丈
ちぢれ蛸	ちぢれ蛸
牛すじ	牛すじ
牛舌	牛舌
白レバ	白レバ
ハチノス	ハチノス
鶏キンカン	鶏キンカン
餃子(三個)	餃子(三個)
つぶ貝	つぶ貝
焼たらこ	焼たらこ
くじら さえずり	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
鯵のなめろう	八五〇〇
ゆでキヤベツの塩昆布和え	八五〇〇
数の子、葉わさびの西京味噌和え	一三〇〇
ローストポーク、桃寿蕪のサラダ	一三〇〇
生帆立焼霜とロマネスコのサラダ	一六〇〇
熊本産馬刺	一六〇〇
牛すじの煮込	二四〇〇
大山鶏塩麹焼	二四〇〇
鯵煮おろし	七八〇〇
平貝の昆布焼	七八〇〇
せせらぎ豚口ース焼 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
鯵白子、柚子クリームチーズ味噌焼	一八〇〇
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	二二〇〇
牛蒡の揚げきんぴら	三三〇〇
海老真丈、蓮根挟み揚げ	七〇〇〇
湯葉のカニクリーム揚げ	九〇〇〇
蛸の唐揚げ	一〇〇〇
甘鯛あられ衣揚げ	一〇〇〇
河豚の唐揚げ	一〇〇〇
お漬物の盛合せ	一〇〇〇

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
梅稻庭うどん	九〇〇
鯛茶漬け おでん地掛け	一〇〇〇

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 二種の盛合せ	二五〇〇
苺みるく豆腐	六〇〇

一	五〇〇
二	五〇〇
三	五〇〇
四	五〇〇

* 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

* *