## おでん

大粒いちご
春菊
筍
空豆
生わかめ
聖護院かぶ
芽キャベツ
菜の花
鱈白子
寒鰤のつみれ
柚子のさつま揚げ
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
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
海鼠、生わかめポン酢　七〇〇
鯵のなめろう　八五〇
ゆでキャベツの塩昆布和え　八五〇
数の子、葉わさびの西京味噌和え　一二〇〇
蒸し鶏、花わさびのサラダ　一四〇〇
生帆立焼霜とロマネスコのサラダ　一六〇〇
熊本産 馬刺　二四〇〇
牛すじの煮込　七八〇
大山鶏 塩麹焼　八〇〇
平貝の昆布焼　一二〇〇
おでん出しの出し巻き玉子　一四〇〇
金目鯛 味噌焼き　一八〇〇
鱈白子、柚子クリームチーズ味噌焼　一八〇〇
和牛サーロインステーキ　三三〇〇
白魚香草揚げ　七〇〇
牛蒡の揚げきんぴら　七〇〇
海老真丈、蓮根挟み揚げ　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
河豚の唐揚げ　一五〇〇
花わさび、蕗の薹の天ぷら　一八〇〇
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

チーズ八ツ橋　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
モッツァ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

＊　別途サービス料一０％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 ＊