

おでん

- 大粒いちご
- 飯蛸
- 筍
- 空豆
- 生わかめ
- ペコロス
- 芽キャベツ
- 菜の花
- 地蛤
- 鱈のつみれ
- 青のり、しらすのさつま揚げ
- 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
- バチマゲロのねぎま(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
- 塩トマト
- 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
- 東京うど、蛸烏賊辛子酢味噌和え 八〇〇
- 鱈のなめろう 八五〇
- ゆでキャベツの塩昆布和え 八五〇
- 蒸し鶏、花わさびのサラダ 一四〇〇
- クレソンと釜揚げしらすのサラダ 一四〇〇
- 熊本産 馬刺 二四〇〇
- 牛すじの煮込 七八〇
- 浅利と春キャベツの酒蒸し 八〇〇
- 大山鶏磯焼 九〇〇
- 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
- 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
- 筍の土佐揚げ 一八〇〇
- 花わさび、露の臺の天ぷら 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)一ヶ 三八〇
- にんにく味噌焼おにぎり 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
- 蛸烏賊黒作り 八〇〇

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

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

* 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 *