

おすすめ一品料理

小鉢

黒豆枝豆	¥ 330 (税金別 ¥ 300)
法蓮草と菊のお浸し	¥ 440 (税金別 ¥ 400)
胡桃豆富の揚げ出し	¥ 550 (税金別 ¥ 500)
甘長唐辛子の味噌焼き	¥ 550 (税金別 ¥ 500)
焼しめじとイクラのみぞれ和え	¥ 550 (税金別 ¥ 500)
魚の南蛮漬け	¥ 550 (税金別 ¥ 500)
鰻と胡瓜のざくざく	¥ 880 (税金別 ¥ 800)

造り

旬の盛り合わせ	¥ 2,200 (税金別 ¥ 2,000)
おすすめ白身魚の薄造り	¥ 1,650 より (税金別 ¥ 1,500 より)

煮物・温物

海老と若鶏の茶碗蒸し	¥ 880 (税金別 ¥ 800)
豚ばら肉の焼き味噌	¥ 1,100 (税金別 ¥ 1,000)
鯛のワイン蒸し	¥ 1,320 (税金別 ¥ 1,200)
松茸と鰹の土瓶蒸し	¥ 2,200 (税金別 ¥ 2,000)
国産牛ロース肉の網焼き	¥ 2,640 (税金別 ¥ 2,400)

揚げ物

鶏の唐揚げ	¥ 880 (税金別 ¥ 800)
野菜の天ぷら盛り合わせ	¥ 1,320 (税金別 ¥ 1,200)
鰹と鱈の天ぷら	¥ 1,540 (税金別 ¥ 1,400)
海老と野菜の天ぷら盛り合わせ	¥ 1,870 (税金別 ¥ 1,700)

食事

じゃこ山椒御飯と味噌汁	¥ 770 (税金別 ¥ 700)
とろろ御飯と味噌汁	¥ 880 (税金別 ¥ 800)
天井	¥ 1,540 (税金別 ¥ 1,400)
松茸釜めしと味噌汁	¥ 2,420 (税金別 ¥ 2,200)

その他焼肴、煮魚ございます。スタッフまでお尋ねください

※別途サービス料を加算させていただきます。

※商材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

日本料理 山茶花