

おすすめ一品料理

小鉢

胡桃豆腐	¥ 440 (税金別 ¥ 400)
茶豆塩茹で	¥ 440 (税金別 ¥ 400)
蟹と菊菜のお浸し	¥ 550 (税金別 ¥ 500)
松茸と法蓮草のポロ酢和え	¥ 550 (税金別 ¥ 500)
長唐辛子の味噌焼	¥ 550 (税金別 ¥ 500)
子持ち鮎の煮浸し	¥ 770 (税金別 ¥ 700)
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 (税金別 ¥ 1,500)

煮物

甘鯛とろろ蕪蒸し	¥ 1,650 (税金別 ¥ 1,500)
鰻の柳川風小鍋	¥ 1,760 (税金別 ¥ 1,600)
牛肉煮込みと焼茄子のとろろかけ	¥ 1,760 (税金別 ¥ 1,600)
土瓶蒸し (松茸、鰹 海老入り)	¥ 1,980 (税金別 ¥ 1,800)
松茸釜めしと赤出し	¥ 2,200 (税金別 ¥ 2,000)

揚物

天ぷら盛り合わせ	¥ 1,650 (税金別 ¥ 1,500)
いちじく天ぷら	¥ 990 (税金別 ¥ 900)
松茸と鰹の天ぷら	¥ 1,430 (税金別 ¥ 1,300)

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。