

おすすめ一品料理

小鉢

| | |
|----------------|-----------------------|
| 茄子としろ菜の煮浸し | ¥ 495 (税金別 ¥ 450) |
| 辛子蓮根和え | ¥ 495 (税金別 ¥ 450) |
| 水茄子漬けの胡麻和え | ¥ 550 (税金別 ¥ 500) |
| 法蓮草とアスパラの冷製スープ | ¥ 550 (税金別 ¥ 500) |
| 魚の南蛮漬け | ¥ 550 (税金別 ¥ 500) |
| カツオのたたきサラダ | ¥ 880 (税金別 ¥ 800) |
| 和風ローストビーフ | ¥ 1,320 (税金別 ¥ 1,200) |

造り

| | |
|----------|-----------------------------|
| 旬の盛り合わせ | ¥ 2,200 (税金別 ¥ 2,000) |
| 白身魚のうす造り | ¥ 1,760 より (税金別 ¥ 1,600 より) |

煮物・温物

| | |
|----------------|-----------------------|
| すずき 又は 鱸の木の芽焼き | ¥ 1,100 (税金別 ¥ 1,000) |
| 大山豚の煮込み | ¥ 1,320 (税金別 ¥ 1,200) |
| 河内鴨の柳川風鍋 | ¥ 2,310 (税金別 ¥ 2,100) |

揚げ物

| | |
|----------|-----------------------------|
| 若鶏の唐揚げ | ¥ 935 (税金別 ¥ 850) |
| 鱧のフライ | ¥ 1,320 (税金別 ¥ 1,200) |
| 旬魚の唐揚げ | ¥ 1,320 より (税金別 ¥ 1,200 より) |
| 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) |
| 鰻茶漬け | ¥ 990 (税金別 ¥ 900) |
| 出石蕎麦 (冷し) | ¥ 990 (税金別 ¥ 900) |
| 天丼 | ¥ 1,650 (税金別 ¥ 1,500) |

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。

※高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。