

# 酒の肴



なす にびた  
茄子の煮浸し  
糸かつお

五五〇円



茄子の煮浸し

とうふ  
自家製 豆腐  
ジエノベーゼ・あられ塩・割醤油

六六〇円



小芋の味噌田楽

こいも うまに  
小芋の旨煮  
針柚子

六六〇円

こいも みそでんがく  
小芋の味噌田楽  
肉味噌・葱

七七〇円

砂ずりポン酢 葱まみれ  
ポン酢・葱・糸唐辛子

六六〇円

チヤンジャクリームチーズ  
大葉・葱

七七〇円



自家製豆腐

ろっばくくろぶた  
六白黒豚のローストポーク  
ピンクペッパー・合せ醤油  
サラダ・ドレッシング

一三二〇円



ローストポーク

表示価格は税込表記です。

# サラダ

本日の炙りカルパッチョ あぶ

一三二〇円



野菜スティック

野菜スティック  
肉味噌・あられ塩

一一〇〇円

まかないサラダ  
海鮮系サラダ

一二一〇円



本日の炙りカルパッチョ

# お造り

本日の三種盛り

一六五〇円



※写真はイメージです。

本日の五種盛り

二二〇〇円



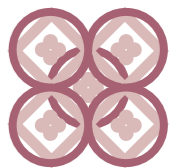
単品お造り

内容はスタッフまでお尋ねください。

一一〇〇円

表示価格は税込表記です。

# 煮物・蒸物



具沢山な茶碗蒸し

海老・銀杏・鶏肉・占地  
帆立・鯛・三つ葉

季節により内容が異なります。

八八〇円



本日の荒煮

本日の荒煮・骨蒸し

ポン酢・葱・赤おろし

一一〇〇円



浅利の酒蒸し

浅利の酒蒸し

又はバター焼き

九九〇円



本日の煮魚

本日の煮魚

内容はスタッフまでお尋ねください。

一二〇〇円



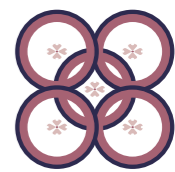
スペアリの煮付け

ろっばくろぶた  
六白黒豚スペアリの煮付け

辛子・白髪葱・糸唐辛子

一六五〇円

# 焼物



出汁巻き玉子

七七〇円

出汁巻き玉子  
黄蕒入り

九九〇円

あぶ にあなご さんしょうじょうゆ  
炙り煮穴子 山椒醤油  
金山寺味噌・はじかみ

一一〇〇円

かま塩焼き  
ポン酢・薬味・はじかみ・金山寺味噌  
かまの種類はスタッフにお尋ね下さい。

一一〇〇円

本日の焼魚  
はじかみ・金山寺味噌  
魚の種類はスタッフにお尋ね下さい。

一二〇〇円

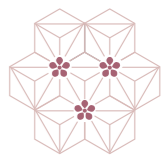


本日の焼魚



炙り煮穴子

# 揚物



揚げ出し豆腐 とうふ

六六〇円

揚げ出し餅 もち

七七〇円

野菜の天麩羅 てんぷら

一一〇〇円

天麩羅盛合せ てんぷらもりあわ

一九八〇円

若鶏ももの唐揚げ

一一〇〇円

六白黒豚の蓮根挟み揚げ ろっばくくろぶた れんこんはさみ あ

九九〇円



天麩羅盛合せ



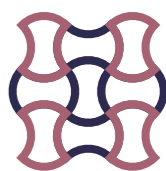
六白黒豚の蓮根挟み揚げ



若鶏ももの唐揚げ

表示価格は税込表記です。

# 食事



ご飯セット 漬物・味噌汁

大 七七〇円

中 六六〇円

小 五五〇円

お茶漬け 各種（梅・生のり・じゃこ）

六六〇円

茶そば 冷

九九〇円

稲庭うどん 冷

九九〇円

鮮魚のお茶漬け（鯛・鱈）

一三二〇円

岡山産黄韭と若鶏の雑炊

一一〇〇円

なかたかれー

一一〇〇円

鰻井（茶碗蒸し・吸物・香の物）

二二〇〇円

鰻重（茶碗蒸し・吸物・香の物）

三八五〇円



鮮魚のお茶漬け



茶そば