

# 本日のおすすめ

本日の造り盛り合わせ 四〇〇〇

## 鯛

造り 一五〇〇

薄造り 一八〇〇

## 鱧

湯引き 一八〇〇

天ぷら 一五〇〇

鱧松茸小鍋(二人前) 三〇〇〇

## 松茸

土瓶蒸し 二〇〇〇

焼き松茸 四〇〇〇

## 一品料理

茶豆 六〇〇

太アス。ハラの塩ゆで 六〇〇

水茄子の浅漬け 六〇〇

焼き茄子 七〇〇

塩トマト 八〇〇

もずく酢 八〇〇

白海老の唐揚げ 六〇〇

赤貝のぬた 一〇〇〇

出し巻き玉子 一〇〇〇

烏賊と舞茸たらこ和え 七〇〇

このわた 一三〇〇

水菜とじゃこのハリハリサラダ 九〇〇

馬刺し 三〇〇〇

和牛のステーキ 四〇〇〇

イベリコ豚の西京焼き 一八〇〇

秋刀魚の塩焼き 一二〇〇

黒むつの南部焼き 一四〇〇

蓮根餅と蟹あんかけ 一〇〇〇

無花果の揚げ出し 九〇〇

生雲丹の小茶碗蒸し 一〇〇〇

鯛のあら焼き 一〇〇〇

牛肉の柳川 一二〇〇

甘鯛の柴揚げ 一二〇〇

子持ち鮎の唐揚げ 一〇〇〇

穴子の天ぷら 一二〇〇

海老真丈のはさみ揚げ 一二〇〇

## お食事

手打ち鴨汁蕎麦 一二〇〇

稲庭うどん 一〇〇〇

しそじゃこご飯 一〇〇〇

すっぽん雑炊 一八〇〇

土鍋ごはん(二人前) 四〇〇〇

かますと木の子 五〇〇〇

新しくらと秋鮭 五〇〇〇

## デザート

わらび粉の杏仁豆腐 六五〇

ほうじ茶のアイス栗最中 六五〇