

# 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

## 新筍

筍と若布 一〇〇〇  
揚げ出し 一〇〇〇  
焼き筍 二〇〇〇

## あいなめ

若草焼き 一二〇〇  
唐揚げ 一二〇〇

## 一品料理

大豆そらまめ 六〇〇

ほたるいか生姜酢 八〇〇

花わさび 六〇〇

塩トマト 八〇〇

焼き茄子 六〇〇

菜の花の辛子浸し 六〇〇

桜海老とうるいの煮びたし 六〇〇

赤貝のぬた 一〇〇〇

出し巻き玉子 一〇〇〇

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

桜ます 利久焼き 一四〇〇

飯蛸早煮 九〇〇

金目鯛 みぞれ煮 一〇〇〇

三元豚の角煮 春野菜あん 一〇〇〇

鯛のあら焼き 一〇〇〇

生うに小茶碗蒸し 一〇〇〇

白魚の柳川 九〇〇

丸茄子田楽 八〇〇

山菜の天ぷら 八〇〇

蛤 更紗揚げ 一二〇〇

白魚 かき揚げ 九〇〇

飯蛸 木の芽揚げ 一〇〇〇

穴子の天ぷら 一二〇〇

## お食事

手打ちそば 一〇〇〇

稲庭うどん 一〇〇〇

しそじゃこご飯 一〇〇〇

丸雑炊 一八〇〇

土鍋ごはん(二人前) 四〇〇〇

しらす 四〇〇〇

金目鯛 四五〇〇

## デザート

桜餅 六〇〇

苺の嶺岡豆腐 六五〇