

四季の海

- ・ 四季のお造り (一人前) 二〇〇〇円
- ・ 鰯のなめろう風 六五〇円
- ・ 螢イカと原木椎茸のわた和え 七〇〇円
- ・ 旬貝と若布の酢の物 八〇〇円
- ・ 炙りマグロと芥の黒七味醤油和え 八五〇円
- ・ ウニと蕨のサラダ仕立て 九五〇円
- ・ 芝エビとそら豆の揚げ出し 一二〇〇円
- ・ 旬の焼き魚 一三〇〇円
- ・ 飯蛸とアスパラの ガーリックバター炒め 一五五〇円
- ・ 金目鯛のソテー新玉葱ソース 一八〇〇円
- ・ 蛤、筍、青野菜の白味噌煮 二〇〇〇円
- ・ キンキの煮付け 二五〇〇円

四季の畑

- ・ 茹でそら豆 六五〇円
- ・ 小松菜とアサリの辛子煮浸し 七〇〇円
- ・ 筍のから揚げフキ味噌添え 七五〇円
- ・ 鴨わさ 八〇〇円
- ・ すき焼きコロツケ(2ヶ) 八五〇円
- ・ 春の焼き野菜螢烏賊ディップ 九五〇円
- ・ 山菜の天ぷら 一二〇〇円
- ・ 手羽先の西京焼き(2本) 一四〇〇円
- ・ 馬刺し 一五〇〇円
- ・ 牛スジの花山椒味噌煮 一八五〇円
- ・ 熟成牛タン塩焼き 二〇〇〇円
- ・ 和牛ロースのたたき 二五〇〇円

お酒と一緒に

- ・ 香の物盛り合わせ 七〇〇円
- ・ なまこ酢 七五〇円
- ・ クリームチーズの濃厚味噌和え 八〇〇円
- ・ 鯛とうずらの酒盗和え 八五〇円
- ・ 鵜川産ししやも 九五〇円
- ・ からすみ大根 一二〇〇円

お食事

- ・ フキ味噌焼きおにぎり 一〇〇〇円
- ・ アサリうどん 一二〇〇円
- ・ 土鍋ご飯 (二人前) 三三〇〇円
- ・ 筍としらすの土鍋ご飯 三三〇〇円
- ・ 螢烏賊とうどの土鍋ご飯 三五〇〇円
- ・ 炙り豚の塩麴土鍋ご飯 三八〇〇円

※土鍋ご飯は三十分程度お時間を頂戴いたします。

コース料理

- 四季の食おまかせコース 七〇〇〇円

コース内容は、二日前までにご予約下さい。
仕入れ状況により変更させて頂く場合がございます。予めご了承くださいませようお願いします。