

## 四季の海

- ・ 四季のお造り (一人前) 二〇〇〇円
- ・ ワカサギと鳥らつきよりの酢の物 六五〇円
- ・ とこぶしと菜ノ花のゴマ和え 七〇〇円
- ・ 関鮓と行者ニンニクの香り和え 八〇〇円
- ・ 飯蛸の天ぷら 八五〇円
- ・ 魚介と春キヤベツのサラダ仕立て 九五〇円

## 四季の畑

- ・ 茹でそら豆 六五〇円
- ・ 菜ノ花とアサリのふき味噌和え 七〇〇円
- ・ 筍、白魚、青菜の煮浸し 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
- ・ 肉厚椎茸のウニ焼き 九五〇円

## お酒と一緒に

- ・ 香の物盛り合わせ 七〇〇円
- ・ もずく酢 七五〇円
- ・ クリームチーズの黄身酒盗かけ 八〇〇円
- ・ 螢烏賊の沖漬け 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

## コース料理

### 四季の食おまかせコース

七〇〇〇円

- ・ 桜エビのかき揚げ 一二〇〇円
- ・ 旬の焼き魚 一三〇〇円
- ・ 螢烏賊と筍のすき煮 一五五〇円
- ・ 穴子の春巻き車海老ソース添え 一八〇〇円
- ・ 蛤と春野菜の青さ煮 二〇〇〇円
- ・ キンキの煮付け 二五〇〇円
- ・ 春野菜の天ぷら 一二〇〇円
- ・ 岩中豚と春キヤベツの小鍋仕立て 一四〇〇円
- ・ 馬刺し 一五〇〇円
- ・ 子羊の金山寺味噌焼き 一八五〇円
- ・ 熟成牛タン塩焼き 二〇〇〇円
- ・ 和牛ロース香味焼き 二五〇〇円

## お食事

- ・ 海鮮漬けめし 一〇〇〇円
- ・ 鴨と芥の稲庭うどん 一二〇〇円
- ・ 土鍋ご飯 (二人前) 三三〇〇円
- ・ ベーコンと筍の土鍋ご飯 三三〇〇円
- ・ 帆立とフキ味噌の土鍋ご飯 三五〇〇円
- ・ 桜エビの土鍋ご飯 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。予約ご予約ください。予約ご予約ください。