

## 四季の海

- |                 |       |                    |       |
|-----------------|-------|--------------------|-------|
| ・ 四季のお造り (一人前)  | 二〇〇〇円 | ・ 岩カキ              | 一二〇〇円 |
| ・ 螢烏賊とにがみ野菜の肝和え | 六五〇円  | ・ 旬の焼き魚            | 一三〇〇円 |
| ・ 小柱とうるいの磯和え    | 七〇〇円  | ・ 穴子と野菜のどろ湯葉蒸し     | 一五五〇円 |
| ・ カツオと薬味の胡麻醤油かけ | 八〇〇円  | ・ きすカツ             | 一八〇〇円 |
| ・ つぶ貝の練りウニ炒め    | 八五〇円  | ・ あいなめの葛揚げかつお出汁仕立て | 二〇〇〇円 |
| ・ 稚鮎の青さ揚げ       | 九五〇円  | ・ はたアラの潮煮          | 二五〇〇円 |

## 四季の畑

- |                 |      |               |       |
|-----------------|------|---------------|-------|
| ・ 茹でそら豆         | 六五〇円 | ・ 四季の野菜天ぷら    | 一二〇〇円 |
| ・ フルーツトマトの煮浸し   | 七〇〇円 | ・ 鴨とアスパラのステーキ | 一四〇〇円 |
| ・ 順菜ともずくの酢の物    | 七五〇円 | ・ 馬刺し         | 一五〇〇円 |
| ・ 水ナスとタコの大葉味噌和え | 八〇〇円 | ・ 子羊の金山寺味噌焼き  | 一八五〇円 |
| ・ 胡麻豆腐の揚げ出し     | 八五〇円 | ・ 熟成牛タン塩焼き    | 二〇〇〇円 |
| ・ 岩中豚のサラダ仕立て    | 九五〇円 | ・ 和牛ロース山椒焼き   | 二五〇〇円 |

## お酒と一緒に

- |                 |       |                   |       |
|-----------------|-------|-------------------|-------|
| ・ 万願寺唐辛子の味噌焼き   | 七〇〇円  | ・ かき玉うどん          | 一〇〇〇円 |
| ・ クリームチーズいぶりがっこ | 七五〇円  | ・ 炙り豚の香味焼き丼       | 一二〇〇円 |
| ・ 炙り柚子たらこ       | 八〇〇円  | <b>土鍋ご飯 (二人前)</b> |       |
| ・ 螢烏賊の沖漬け       | 八五〇円  | ・ 鯛と黄身酒盗の土鍋ご飯     | 三三〇〇円 |
| ・ 鵜川産ししやも       | 九五〇円  | ・ 穴子と山椒の土鍋ご飯      | 三五〇〇円 |
| ・ からすみ大根        | 一二〇〇円 | ・ 地鶏の照り焼き土鍋ご飯     | 三八〇〇円 |

## コース料理

### 四季の食おまかせコース

七〇〇〇円

※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ようお願いします。