

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 |
| ・ 目光の揚げ出し | 六五〇円 | ・ 鮎の塩焼き魚 | 一三〇〇円 |
| ・ 真鱈の梅なめろう | 七〇〇円 | ・ 鱧フライ | 一五五〇円 |
| ・ イカとおくらの納豆醤油掛け | 八〇〇円 | ・ アワビと野菜の炊き合わせ | 二一〇〇円 |
| ・ 帆立とトマトの塩昆布和え | 八五〇円 | ・ うなぎの白焼き | 二三〇〇円 |
| ・ 鮪ホホ肉のねぎま焼き | 九五〇円 | ・ キンキの煮付け | 二五〇〇円 |

四季の畑

- | | | | |
|--------------------|------|-----------------|-------|
| ・ 枝豆の塩茹で | 六五〇円 | ・ 焼き野菜和風バーニヤカウダ | 一二〇〇円 |
| ・ アスパラとトマトの大葉ソース和え | 七〇〇円 | ・ 和牛トロのたたき | 一四〇〇円 |
| ・ 焼き茄子とウニの煮浸し | 七五〇円 | ・ 馬刺し | 一五〇〇円 |
| ・ 谷中生姜の肉巻きから揚げ | 八〇〇円 | ・ 子羊の香味焼き | 一八五〇円 |
| ・ よだれ鶏 | 八五〇円 | ・ 牛スジの葱塩煮 | 二〇〇〇円 |
| ・ どうもろこしの天ぷら | 九五〇円 | ・ 和牛ロースたれ焼き | 二五〇〇円 |

お酒と一緒に

- | | | | |
|-----------------|-------|-------------------|-------|
| ・ 香の物盛り合わせ | 七〇〇円 | ・ カツオの塩茶漬け | 一〇〇〇円 |
| ・ クリームチーズいぶりがっこ | 七五〇円 | ・ 冷やし稲庭うどん | 一二〇〇円 |
| ・ 水ナスの辛子和え | 八〇〇円 | 土鍋ご飯 (二人前) | |
| ・ 炙り柚子たらこ | 八五〇円 | ・ どうもろこしとしらす | 三三〇〇円 |
| ・ 鵜川産ししやも | 九五〇円 | ・ 穴子と山椒 | 三五〇〇円 |
| ・ からすみ大根 | 一二〇〇円 | ・ 蛸のガーリックバター | 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。予約ご予約ください。予約ご予約ください。