

## 四季の海

- ・ 四季のお造り (一人前) 二〇〇〇円
- ・ タコと若芽の辛子酢味噌和え 六五〇円
- ・ 真鱈の海なめろう 七〇〇円
- ・ つぶ貝と万願寺の肝和え 八〇〇円
- ・ 白海老のビール揚げ 八五〇円
- ・ 鮪ホホ肉のねぎま焼き 九五〇円
- ・ 赤エビとアスパラのネギ油炒め 一二〇〇円
- ・ 鮎の塩焼き 一三〇〇円
- ・ 鱧のゆかり揚げ 一五五〇円
- ・ 甘鯛と野菜のどろろ昆布煮 二一〇〇円
- ・ うなぎの白焼き 二三〇〇円
- ・ 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
- ・ もち湯葉の揚げ出し 七〇〇円
- ・ やわらか鶏と冬瓜の煮浸し 七五〇円
- ・ フルーツトマト、豚肉のサラダ仕立て 八〇〇円
- ・ どうもろこしと帆立のアンチヨビバター焼き 八五〇円
- ・ 鴨ロースと冷やし野菜 九五〇円
- ・ 夏野菜の天ぷら 一二〇〇円
- ・ 炙り和牛トロと茎ワサビの辛味醬油和え 一四〇〇円
- ・ 馬刺し 一五〇〇円
- ・ 子羊の香味焼き 一八五〇円
- ・ 牛タン塩焼き 二〇〇〇円
- ・ 和牛ロース大葉味噌焼き 二五〇〇円

## お酒と一緒に

## お食事

- ・ 香の物盛り合わせ 七〇〇円
- ・ クリームチーズいぶりがっこ 七五〇円
- ・ 水ナスと金山寺味噌 八〇〇円
- ・ 炙り柚子たらこ 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
- ・ カツオの塩茶漬け 一〇〇〇円
- ・ 冷やし稲庭うどん 一二〇〇円
- ・ 土鍋ご飯 (二人前) 一五〇〇円
- ・ どうもろこしと赤エビ 三五〇〇円
- ・ 豚肩ロースと新生姜 三八〇〇円
- ・ うなぎと山椒 四〇〇〇円

## 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。予約ご予約承度くださいますようお願い申し上げます。