

四季の海

- | | | | |
|-----------------|-------|-------------|-------|
| ・ 四季のお造り (一人前) | 二〇〇〇円 | ・ 海老真丈のから揚げ | 一二〇〇円 |
| ・ 炙りさんまの酢味噌和え | 六五〇円 | ・ きすの天ぷら | 一三〇〇円 |
| ・ 鰹とニンニクの辛味大根和え | 七〇〇円 | ・ 鱧と松茸の土瓶蒸し | 一五五〇円 |
| ・ たこと野菜のバター醤油炒め | 八〇〇円 | ・ のどぐろの塩焼き | 二一〇〇円 |
| ・ 帆立と茸のウニソースかけ | 八五〇円 | ・ 金目鯛のあら炊き | 二三〇〇円 |
| ・ サンマの柚子塩焼き | 九五〇円 | ・ 甘鯛と松茸の潮煮 | 二五〇〇円 |

四季の畑

- | | | | |
|----------------|------|--------------|-------|
| ・ 揚げ銀杏 | 六五〇円 | ・ 秋野菜の天ぷら | 一二〇〇円 |
| ・ 小松菜とエビの温煮浸し | 七〇〇円 | ・ 焼き松茸 | 一四〇〇円 |
| ・ 揚げ出し豆腐 | 七五〇円 | ・ 馬刺し | 一五〇〇円 |
| ・ 湯葉となめこのイクラ和え | 八〇〇円 | ・ 和牛シチュー | 一八五〇円 |
| ・ すき焼きコロツケ(2ヶ) | 八五〇円 | ・ 熟成牛タン塩焼き | 二〇〇〇円 |
| ・ 鴨つくねとネギのスープ煮 | 九五〇円 | ・ 和牛ロースの照り焼き | 二五〇〇円 |
- 散らしガーリック

お酒と一緒に

- | | | | |
|----------------|-------|-------------------|-------|
| ・ 香の物盛り合わせ | 七〇〇円 | ・ イクラご飯 | 一〇〇〇円 |
| ・ たたみいわし | 七五〇円 | ・ 玉とじうどん | 一二〇〇円 |
| ・ クリームチーズイクラ和え | 八〇〇円 | 土鍋ご飯 (二人前) | |
| ・ 豆腐のもろみ漬け | 八五〇円 | ・ 秋刀魚の土鍋ご飯 | 三五〇〇円 |
| ・ 鵜川産ししやも | 九五〇円 | ・ かますの土鍋ご飯 | 三八〇〇円 |
| ・ からすみ大根 | 一二〇〇円 | ・ 松茸とベーコンの土鍋ご飯 | 四三〇〇円 |

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。予約ご予約承度ございますようお願い申し上げます。