

四季の海

- ・ 四季のお造り(一人前) 二〇〇〇円
- ・ わかさぎの新引揚げ 六五〇円
- ・ カツオのなめろう 七〇〇円
- ・ 鰯と茗荷のゴマ醤油和え 八〇〇円
- ・ 漬けブリと辛味大根の 八五〇円
 柚子和え
- ・ 牡蠣フライ 九五〇円

四季の畑

- ・ 揚げ銀杏 六五〇円
- ・ 菜花と小茄子の煮浸し 七〇〇円
- ・ べつたらとサーモンの 七五〇円
 レモン酢和え
- ・ 芥とイカの海老味噌和え 八〇〇円
- ・ すき焼きコロツケ(2ヶ) 八五〇円
- ・ 海老芋とズワイ蟹の 九五〇円
 かき揚げ

お酒と一緒に

- ・ 香の物盛り合わせ 七〇〇円
- ・ たたみいわし 七五〇円
- ・ 白子ポン酢 八〇〇円
- ・ 豆腐のもろみ漬け 八五〇円
- ・ 鵜川産ししゃも 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

七〇〇〇円

- ・ マナカツオの 一二〇〇円
 金山寺味噌焼き
- ・ タラ白子の天ぷら 一三〇〇円
- ・ カキとふろふき大根の 一五五〇円
 バターステーキ
- ・ フグのから揚げ 二一〇〇円
- ・ 金目鯛と茸色々のちり蒸し 二三〇〇円
- ・ キンキの煮付け 二五〇〇円

- ・ 秋野菜の天ぷら 一二〇〇円
- ・ おでん 一四〇〇円
- ・ 馬刺し 一五〇〇円
- ・ 子羊の黒胡椒焼き 一八五〇円
- ・ 鴨と海老芋のタレ焼き 二〇〇〇円
- ・ 和牛ロースの塩山椒焼き 二五〇〇円

お食事

- ・ イクラご飯 一〇〇〇円
- ・ 鶏白湯うどん 一三〇〇円
- ・ 土鍋ご飯(二人前) 三五〇〇円
- ・ 秋刀魚の土鍋ご飯 三五〇〇円
- ・ 牡蠣のバター醤油土鍋ご飯 三八〇〇円
- ・ 和牛とゴボウの土鍋ご飯 四三〇〇円

※土鍋ご飯は三十分程度お時間を頂戴いたします。

※二日前までにご予約願います。
※コース内容は、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。よろしくお願いいたします。