

四季の海

- ・四季のお造り（一人前） 二〇〇〇円
- ・なまこと伊予柑のおろしポン酢かけ 六五〇円
- ・牡蠣と芥のゴマ和え 七〇〇円
- ・漬け平政の花ワサビ和え 八〇〇円
- ・帆立のいか墨ソテー 八五〇円
- ・白身魚の昆布ダ
サラダ仕立て 九五〇円

- ・香箱カニの土佐酢ジュレかけ 一二〇〇円
- ・カニ真丈とそら豆の揚げ出し 一三〇〇円
- ・黒むつの柚香焼き 一五五〇円
- ・フグのから揚げ 二一〇〇円
- ・ベビーロブスターと
野菜の白味噌煮 二三〇〇円
- ・キンキの煮付け 二五〇〇円

四季の畑

- ・茹でそら豆 六五〇円
- ・菜の花と子持ち昆布のお浸し 七〇〇円
- ・うるいとウドのたら子 and え 七五〇円
- ・百合根と蓮根のバラ揚げ
柚子塩風味 八〇〇円
- ・鴨ロースと半熟玉子 八五〇円
- ・和牛もも肉のタタキ
辛味噌添え 九五〇円

- ・野菜の天ぷら 一二〇〇円
- ・ニラといかの春巻き 一四〇〇円
- ・馬刺し 一五〇〇円
- ・子羊の山椒焼き 一八五〇円
- ・松坂ポークの生姜焼き 二〇〇〇円
- ・和牛ロースのたれ焼き 二五〇〇円

お酒と一緒に

- ・香の物盛り合わせ 七〇〇円
- ・たたみいわし 七五〇円
- ・あん肝ポン酢 八〇〇円
- ・塩辛 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

お食事

- ・牛すじカレー 一二〇〇円
- ・鴨ロースの稲庭うどん 一三〇〇円
- ・土鍋ご飯（二人前） 三五〇〇円
- ・豚ロースの香味土鍋ご飯 三八〇〇円
- ・かますの土鍋ご飯 四三〇〇円
- ・カニとそら豆の土鍋ご飯 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。

コース料理

四季の食おまかせ

七〇〇〇円

※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。