

四季の海

・四季のお造り(一人前)	二〇〇〇円	・白魚のかき揚げ	一二〇〇円
・螢烏賊のなめろう	六五〇円	・鰯のふき味噌焼き	一三〇〇円
・桜鯛と椎茸の青さし和え	七〇〇円	・黒むつの柚香焼き	一五五〇円
・漬けブリの花ワサビ和え	八〇〇円	・ズワイ蟹爪の天ぷら	二一〇〇円
・旬貝と浅葱の酢味噌かけ	八五〇円	・金目鯛と春野菜の酒蒸し	二三〇〇円
・飯蛸と菜花の煮浸し	九五〇円	・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	・春野菜の天ぷら	一二〇〇円
・しろ菜と貝柱のお浸し	七〇〇円	・阿波尾鶏の水炊き	一四〇〇円
・のびると蛸の大葉味噌和え	七五〇円	・馬刺し	一五〇〇円
・百合根と蓮根のバラ揚げ	八〇〇円	・子羊の山椒焼き	一八五〇円
・アスパラの アンチヨビバター焼き	八五〇円	・松阪ポークの生姜焼き	二〇〇〇円
・筍のから揚げ	九五〇円	・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	・牛すじカレー	一二〇〇円
・たたみいわし	七五〇円	・鴨ロースの稲庭うどん	一三〇〇円
・豆腐のもろみ漬	八〇〇円	・土鍋ご飯(二人前)	
・炙りたらこ	八五〇円	・筍とベーコンの土鍋ご飯	三五〇〇円
・鵜川産ししゃも	九五〇円	・螢烏賊とうどの土鍋ご飯	三八〇〇円
・からすみ大根	一二〇〇円	・黒むつの土鍋ご飯	四三〇〇円

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。よろしくお願いいたします。