

## 四季の海

- |              |       |              |       |
|--------------|-------|--------------|-------|
| ・四季のお造り(一人前) | 二〇〇〇円 | ・鱧の天ぷら       | 一二〇〇円 |
| ・くらげの梅肉和え    | 六五〇円  | ・鮎の塩焼き       | 一三五〇円 |
| ・鰯と薬味のタタキ和え  | 七〇〇円  | ・赤エビと玉ねぎの春巻き | 一四〇〇円 |
| ・穴子と胡瓜の酢の物   | 八〇〇円  | ・甘鯛のどろ湯葉煮    | 一九〇〇円 |
| ・岩カキ(一ヶ)     | 八五〇円  | ・うなぎの白焼き     | 二五〇〇円 |
| ・スズキのから揚げ    | 九五〇円  | ・キンキの煮付け     | 三〇〇〇円 |

## 四季の畑

- |                        |      |             |       |
|------------------------|------|-------------|-------|
| ・枝豆の塩茹で                | 六五〇円 | ・夏野菜の天ぷら    | 一二〇〇円 |
| ・胡麻豆腐の揚げ出し             | 七〇〇円 | ・鴨ロースと冷やし野菜 | 一四〇〇円 |
| ・じゅん菜と旬貝のもずく酢          | 七五〇円 | ・马刺し        | 一五〇〇円 |
| ・冬瓜と貝柱の煮浸し             | 八〇〇円 | ・子羊の山椒焼き    | 一八五〇円 |
| ・マツシユルムと蛸の<br>バター醤油ソテー | 八五〇円 | ・熟成牛タンの塩焼き  | 二〇〇〇円 |
| ・和牛のタタキ<br>サラダ仕立て      | 九五〇円 | ・和牛ロースの炙り焼き | 二五〇〇円 |

## お酒と一緒に

- |            |       |                  |       |
|------------|-------|------------------|-------|
| ・香の物盛り合わせ  | 七〇〇円  | ・シヤモの炙り井         | 一〇〇〇円 |
| ・たたみいわし    | 七五〇円  | ・冷やしうどん          | 一二〇〇円 |
| ・水茄子と金山寺味噌 | 八〇〇円  | <b>土鍋ご飯(二人前)</b> |       |
| ・炙りたらこ     | 八五〇円  | ・とうもろこしの土鍋ご飯     | 三五〇〇円 |
| ・鵜川産ししゃも   | 九五〇円  | ・鴨とごぼうの土鍋ご飯      | 三八〇〇円 |
| ・からすみ大根    | 一二〇〇円 | ・うなぎの土鍋ご飯        | 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。

※お食事・土鍋ご飯はお時間を頂戴いたします。  
詳細は店員までお尋ねください。