

四季の海

- | | | | |
|-------------------|-------|----------------|-------|
| ・ 四季のお造り（一人前） | 二〇〇〇円 | ・ 秋刀魚の塩焼き | 一二五〇円 |
| ・ 蛸の山椒から揚げ | 六五〇円 | ・ いさきの袖香焼き | 一三五〇円 |
| ・ 鰯つみれと若布の煮物 | 七〇〇円 | ・ 旬魚と松茸の土瓶蒸し | 一六〇〇円 |
| ・ 平目昆布の
サラダ仕立て | 八〇〇円 | ・ 甘鯛の潮煮 | 一九〇〇円 |
| ・ マグロと長芋の黒七味和え | 八五〇円 | ・ 鮑とアスパラのステーキ | 二六〇〇円 |
| ・ 毛蟹とセリの生姜酢和え | 九五〇円 | ・ のどぐろと松茸のちり蒸し | 三〇〇〇円 |

四季の畑

- | | | | |
|-----------------------|------|--------------|-------|
| ・ 枝豆の塩茹で | 六五〇円 | ・ 野菜の天ぷら | 一二五〇円 |
| ・ 枋尾揚げのネギ味噌焼き
（半丁） | 六〇〇円 | ・ 焼き松茸 | 二〇〇〇円 |
| ・ きのこ色々とする菜の
胡麻和え | 七五〇円 | ・ 馬刺し | 一六〇〇円 |
| ・ 鴨と小松菜の温煮浸し | 八〇〇円 | ・ 子羊の山椒焼き | 一九〇〇円 |
| ・ 香り野菜と穴子の
土佐酢和え | 八五〇円 | ・ 牛すじの味噌ワイン煮 | 二一〇〇円 |
| ・ もち豚の一口ヒレカツ | 九五〇円 | ・ 和牛ロースの炙り焼き | 二六〇〇円 |

お酒と一緒に

- | | | | |
|-------------|-------|---------------|-------|
| ・ 香の物盛り合わせ | 七〇〇円 | ・ マグロの漬けめし | 一〇〇〇円 |
| ・ たたみいわし | 七五〇円 | ・ すだちうどん | 一二〇〇円 |
| ・ 水茄子と金山寺味噌 | 八〇〇円 | ・ 土鍋ご飯（二人前） | 二九〇〇円 |
| ・ 炙りたらこ | 八五〇円 | ・ 豚バラと山椒の土鍋ご飯 | 二九〇〇円 |
| ・ 鵜川産ししゃも | 九五〇円 | ・ 秋刀魚の土鍋ご飯 | 三六〇〇円 |
| ・ からすみ大根 | 一三〇〇円 | ・ かますの土鍋ご飯 | 三九〇〇円 |

コース料理

四季の食おまかせ

七五〇〇円

お食事

※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。

※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。