

四季の海

- ・四季のお造り（一人前） 二〇〇〇円
- ・青柳のぬた和え 七〇〇円
- ・白海老のビール揚げ 七五〇円
- ・鰯と黄ニラの辛味和え 八〇〇円
- ・小アワビの旨煮 八五〇円
- ・コチ昆布の柑橘和え 九五〇円
- ・鮎の塩焼き 一三〇〇円
- ・鰹の天ぷら 一四〇〇円
- ・煮穴子と湯葉の炊き合わせ 一六五〇円
- ・太刀魚の山椒揚げ 一七五〇円
- ・うなぎの白焼き 二八〇〇円
- ・キンキの煮付け 三八〇〇円

四季の畑

- ・枝豆の塩茹で 七〇〇円
- ・センマイの胡麻ポン酢和え 七〇〇円
- ・トマト・水茄子 サラダ仕立て 七五〇円
- ・湯葉とイクラの わさび醤油和え 八〇〇円
- ・じゆん菜と鱧の酢浸し 八五〇円
- ・すき焼きコロツケ 九〇〇円
- ・とうもろこしの天ぷら 一二五〇円
- ・鴨と夏野菜の冷やし煮 一四五〇円
- ・桜肉のユツケ 一六〇〇円
- ・姫豚のトリユフ醤油焼き 一九〇〇円
- ・牛タンのネギ味噌焼き 二三〇〇円
- ・和牛ロースの黒胡椒焼き 二六〇〇円

お酒と一緒に

- ・香の物盛り合わせ 七〇〇円
- ・水茄子・エシヤロット 七五〇円
- ・金山寺味噌
- ・クリームチーズと酒盗 七五〇円
- ・炙りたらこ 八〇〇円
- ・鵜川産ししゃも 九五〇円
- ・からすみ大根 一三〇〇円

お食事

- ・牛すじカレー 一三〇〇円
- ・冷やし稲庭うどん 一二〇〇円
- ・土鍋ご飯（二人前） 一三五〇円
- ・とうもろこしと帆立の バター醤油土鍋ご飯 三五〇〇円
- ・牛バラと新生姜の土鍋ご飯 四〇〇〇円
- ・うなぎの土鍋ご飯 四三〇〇円

※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。

コース料理

四季の食おまかせ

七五〇〇円

※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。