

四季の海

- ・ 四季のお造り（一人前） 二〇〇〇円
- ・ 帆立と芥の胡麻酢かけ 七〇〇円
- ・ 海老真丈の唐揚げ 七五〇円
- ・ トコブシの山椒煮 八〇〇円
- ・ 鮪と山芋のたたき 八五〇円
- ・ 生牡蠣のポン酢和え 九五〇円
- ・ 鰯フライ 一〇〇〇円

四季の畑

- ・ 揚げ銀杏 七〇〇円
- ・ つる菜とイクラの煮浸し 七〇〇円
- ・ きのこサラダ 七五〇円
- ・ アスパラの酒盗焼き 八〇〇円
- ・ 里芋と蟹の揚げ出し 八五〇円
- ・ 鴨つみれと葱の炊き合わせ 九〇〇円
- ・ 牛バラのしぐれ煮 一〇〇〇円

お酒と一緒

- ・ 香の物盛り合わせ 七〇〇円
- ・ たたみいわし 七〇〇円
- ・ エシヤロットと金山寺味噌 七五〇円
- ・ いぶりがつこと クリームチーズ 七五〇円
- ・ 炙りたらこ 八〇〇円
- ・ 鵜川産ししやも 九五〇円
- ・ からすみ大根 一三〇〇円

コース料理

四季の食おまかせ

七五〇〇円

- ・ 秋刀魚の塩焼き 一三〇〇円
- ・ イトヨリ鯛の 木の芽バター焼き 一四〇〇円
- ・ 鯖の味噌煮 一六五〇円
- ・ 毛蟹とふろふき大根 一七五〇円
- ・ 甘鯛・松茸の炊き合わせ 三〇〇〇円
- ・ キンキの煮付け 三八〇〇円

お食事

- ・ 秋野菜の天ぷら 一三〇〇円
- ・ 馬刺し 一五〇〇円
- ・ 松茸の土瓶蒸し 一七五〇円
- ・ 豚肩ロースの香味焼き 一九〇〇円
- ・ 牛タンの塩焼き 二三〇〇円
- ・ 和牛ロースの炙り焼き 二六〇〇円
- ・ 鮪の漬けめし 一三〇〇円
- ・ かき玉うどん 一二〇〇円
- ・ 土鍋ご飯（二人前） 三五〇〇円
- ・ かますの土鍋ご飯 三五〇〇円
- ・ 秋刀魚の土鍋ご飯 三八〇〇円
- ・ 松茸の土鍋ご飯 四八〇〇円

※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。

※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。