

四季の海

- ・ 四季のお造り（一人前） 二〇〇〇円
- ・ 鰯とカリカリ梅の和え物 七〇〇円
- ・ 鰹のタタキとろろかけ 七五〇円
- ・ 穴子と胡瓜の土佐酢和え 八〇〇円
- ・ つぶ貝と山科唐辛子のニンニク炒め 九〇〇円
- ・ ウニと烏賊の海苔巻き 一〇〇〇円

- ・ 鮎の塩焼き 一二〇〇円
- ・ きすの天ぷら 一三〇〇円
- ・ 鰹と茗荷のかき揚げ 一五〇〇円
- ・ 甘鯛の塩焼き 一八〇〇円
- ・ 太刀魚の潮バター煮 二三〇〇円
- ・ 蒸し鮑の肝ステーキ 二八〇〇円

四季の畑

- ・ 枝豆の塩茹で 七〇〇円
- ・ フルーツトマトと葱のマリネ 七五〇円
- ・ 万願寺唐辛子のエビ射込み揚げ 八〇〇円
- ・ 焼き茄子とウニの冷やし煮 八五〇円
- ・ じゆん菜と鰹の酢浸し 九〇〇円
- ・ ニラと烏賊の春巻き 九五〇円

- ・ どうもろこしと野菜の天ぷら 一三〇〇円
- ・ 鴨と葱のタレ焼き 一四〇〇円
- ・ 馬刺し 一五〇〇円
- ・ 子羊の黒胡椒焼き 二〇〇〇円
- ・ 牛タンの塩焼き 二七〇〇円
- ・ 和牛ロースの炙り焼き 三〇〇〇円

お酒と一緒に

- ・ 香の物盛り合わせ 七〇〇円
- ・ たたみいわし 七〇〇円
- ・ ほやの塩辛 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

お食事

- ・ ちりめん山椒とたらこのおにぎり 九〇〇円
- ・ 冷やし稲庭うどん 一二〇〇円
- ・ 和牛カレー 一三〇〇円
- ・ 土鍋ご飯（二人前） 二八〇〇円
- ・ どうもろこしの土鍋ご飯 二八〇〇円
- ・ 穴子の土鍋ご飯 三三〇〇円

※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

八〇〇〇円

※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。