

## 四季の海

- ・ 四季のお造り（一人前） 二〇〇〇円
- ・ 鰹のんにくユツケ 七〇〇円
- ・ 鯖といぶりがつこの手巻き 七五〇円
- ・ 鰹とガリのポン酢和え 八〇〇円
- ・ 秋刀魚のぬた和え 八五〇円
- ・ ぶりの焼き霜 八五〇円
- ・ 生白海老とどびつ子の 辛味おろしかけ 九五〇円
- ・ 黄身醬油和え

## 四季の畑

- ・ 揚げ銀杏 八〇〇円
- ・ 手羽先の山椒唐揚げ 六〇〇円
- ・ チンゲン菜と干し海老の お浸し 六五〇円
- ・ きのこといクラの揚げ出し 七五〇円
- ・ 万願寺唐辛子と豚肉の オイスター炒め 八〇〇円
- ・ メンチかつ 七五〇円
- ・ 根三つ葉と毛蟹の 土佐酢和え 一〇〇〇円

## 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
- ・ 炙りたらこ 七五〇円
- ・ 白子ポン酢 八〇〇円
- ・ はやの塩辛 九〇〇円
- ・ からすみ大根 一三〇〇円

・ 牡蠣フライ 一〇〇〇円

・ 浅利の酒蒸し 一二〇〇円

・ 秋刀魚の塩焼き 一五〇〇円

・ 鱈白子の天ぷら 一三〇〇円

・ 鱧の春巻き 一四〇〇円

・ 穴子と芥の山椒煮 一七〇〇円

・ 毛蟹と秋野菜のちり蒸し 二八〇〇円

・ 秋野菜の天ぷら 一三〇〇円

・ 京かぶと白子の 木の芽バター焼き 一五〇〇円

・ 松茸土瓶蒸し 三〇〇〇円

・ 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

・ 牛ロースの炙り焼き 三〇〇〇円

## お食事

- ・ 浅利のパスタ 一二〇〇円
- ・ イクラめし 一三〇〇円
- ・ 蟹雑炊 一二〇〇円

## 土鍋ご飯（二人前）

- ・ かますの土鍋ご飯 三九〇〇円
- ・ 秋刀魚の土鍋ご飯 三五〇〇円

※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。