

四季の海

- ・ 四季のお造り (一人前) 二〇〇〇円
- ・ 数の子と菜ノ花のゴマ煮浸し 六五〇円
- ・ 炙りホタテのぬた和え 七〇〇円
- ・ メ鯖と芥のレモンおろし和え 七五〇円
- ・ タコの紫蘇ナッツ和え 八五〇円
- ・ あんこうの唐揚げ 九〇〇円
- ・ 香箱カニの土佐酢ジュレかけ 一二〇〇円
- ・ タラ白子の揚げ出し 一三〇〇円
- ・ カキとアスパラの玉葱ソース焼き 一五五〇円
- ・ ふぐの柚子香り焼き 一七〇〇円
- ・ あんこうの肝味噌煮 一九〇〇円
- ・ 旬魚とどろ湯葉の青さ蒸し 二三〇〇円

四季の畑

- ・ 揚げ銀杏 六五〇円
- ・ そら豆とあさりの胡麻和え 七〇〇円
- ・ 蓮根、きのこのあん肝味噌和え 七五〇円
- ・ 鴨と芥のわさび醤油炒め 八〇〇円
- ・ すき焼きコロツケ(2ヶ) 八五〇円
- ・ 鶏だしのスープサラダ 九〇〇円
- ・ 百合根とズワイカニのかき揚げ 一二〇〇円
- ・ 海老芽と湯葉のかき玉煮 一三五〇円
- ・ 马刺し 一五〇〇円
- ・ 子羊黒胡椒焼き 一八〇〇円
- ・ 熟成牛タン塩焼き 一九五〇円
- ・ 和牛ロースのガーリック焼き 二四〇〇円

お酒と一緒

- ・ あん肝ポン酢 七〇〇円
- ・ たたみイワシ 七五〇円
- ・ なまこ酢 八〇〇円
- ・ カニ玉うどん 一二〇〇円
- ・ 白子とアサリのだし茶漬 一四〇〇円

お食事

- ・ クリームチーズ酒盗和え 八五〇円
- ・ 鵜川産ししやも 九五〇円
- ・ 土鍋ご飯 (二人前) 二五〇〇円
- ・ 鴨とごぼうの土鍋ご飯 二五〇〇円
- ・ ホタテ、そら豆土鍋ご飯 三〇〇〇円
- ・ カニと蓮根のバター醤油土鍋ご飯 三九〇〇円
- ・ 師走のデザート 七〇〇円

コース料理

- 四季の食おまかせコース 七〇〇〇円
- 四季の鍋コース 一〇〇〇〇円

※土鍋ご飯は三十分程度お時間を頂戴いたします。

コース内容は、二日前までにご予約下さい。
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。ようお願い申し上げます。