

四季の海

- ・ 四季のお造り (一人前) 二〇〇〇円
- ・ 香箱力二の土佐酢ジュレかけ 一二〇〇円
- ・ なまこと伊予柑のおろし和え 六五〇円
- ・ 旬の焼き魚 一三〇〇円
- ・ ぶりと辛味大根 七〇〇円
- ・ フグのから揚げ 一五五〇円
- ・ 鯛と菜ノ花のゴマ醤油和え 七五〇円
- ・ あん肝と下仁田ネギのステーキ 一七〇〇円
- ・ 烏賊と香り野菜の合い混ぜ 八五〇円
- ・ 魚介の柚子味噌グラタン 一九〇〇円
- ・ カキの塩昆布焼き 九〇〇円
- ・ 全目鯛と芹の煮付け 二三〇〇円

四季の畑

- ・ 茹でそら豆 六五〇円
- ・ にがみ野菜の天ぷら 一二〇〇円
- ・ 堀川ゴボウの胡椒揚げ 七〇〇円
- ・ 鴨つくねとネギの照り煮 一三五〇円
- ・ 菜ノ花と子持ち昆布の煮浸し 七五〇円
- ・ 馬刺し 一五〇〇円
- ・ 伏見唐辛子とエビの揚げ出し 八〇〇円
- ・ 子羊の柚子焼き 一八〇〇円
- ・ すき焼きコロツケ(2ヶ) 八五〇円
- ・ 熟成牛タン塩焼き 一九五〇円
- ・ 牛たたきと花ワサビの醤油和え 九〇〇円
- ・ 和牛ロースのたれ焼き 二四〇〇円

お酒と一緒に

- ・ 香の物盛り合わせ 七〇〇円
- ・ ぶり茶漬け 一〇〇〇円
- ・ クリームチーズの酒盗かけ 七五〇円
- ・ 鴨つくねうどん 一三〇〇円
- ・ あん肝ポン酢 八〇〇円

お食事

- ・ 自家製しおから 八五〇円
- ・ 土鍋ご飯 (二人前) 二五〇〇円
- ・ 鵜川産ししゃも 九五〇円
- ・ アサリと独活の土鍋ご飯 二五〇〇円
- ・ からすみ大根 一二〇〇円
- ・ 和牛とフキの土鍋ご飯 三九〇〇円

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。