

単品料理

酒肴

炙り和牛と春野菜のサラダ 桜パプリカ 美味ジュレ	¥2,500
春野菜と生麩の胡麻和え 桜錦糸卵	¥2,000
中トロ鮭炙りサラダ	¥3,000
和牛サラダ	¥2,500
小鯛南蛮漬け	¥800

進肴

ほやこのわた	¥800
煮穴子炙り	¥2,600
トロ炙り	¥2,600
本日の酢の物	¥1,600～

御吸物

土瓶蒸し 蛤 蓬麩 焼き葱 花卉人参	¥2,000
桜鯛潮仕立て 順才 焼葱 うるい 忍生姜	¥2,000

御造り

御造り三種盛り合せ	¥1,600～
御造り五種盛り合せ	¥2,400～
本日の薄造り	¥2,800～

焼物

伊勢海老	¥9,800
銀鱈西京焼き	¥2,000
車海老塩焼	¥2,000
筍の富貴味噌田楽 椎茸チーズ田楽	¥2,000
焼き蛤 二貫～	¥800
鮑 (大)	¥9,800

温物

太刀魚と春菊のロールキャベツ 春大根 蟹あん 卸生姜	¥2,800
筍飛龍頭 丸大根 若布餡と新じゃが餡	¥2,300
白魚 筍 若布の柳川鍋	¥2,300

油物

野菜の天麩羅	¥1,500
才巻海老の天麩羅	¥2,000
穴子の天麩羅	¥1,800
才巻海老と野菜の天麩羅	¥2,800
蛸烏賊の天麩羅	¥900
ねぶと唐揚げ	¥900

御食事

蟹雑炊	¥2,000
茶蕎麦 (冷・温)	¥1,600
うどん (冷・温)	¥1,600
炊込み御飯セット	¥1,300
白御飯セット	¥800
お茶漬け	¥1,000

※お食事に制限の必要がある場合、もしくは食物アレルギーのあるお客様はお申し付けください。
※入荷状況によりメニューが変更する場合がございますのでご了承ください。
※料金には税金・サービス料10%が含まれております。