

今月のアラカルト (税・サービス料別)

九時からご利用いただけます。ご予約なしで承ります。
献立は当日の仕入れの状況にて異なる場合がございます。何卒ご了承下さい。

香箱蟹 百合根饅頭 銀餡 椎茸 菊菜 山葵 一五〇〇

雲子すり流し 合わせ味噌仕立て 海老芋 蕪 柚子 一五〇〇

カリフラワー豆腐 巻海老 キクラゲ熟成ボン酢漬 一〇〇〇

寒鮓 葱 ブロッコリー 蓮根 ゴボウ 塩麴餡 一六〇〇

本日のお造り あしらい一通り 一五〇〇より

岩中豚生ハム 一二〇〇

チーズ西京焼 七〇〇

揚げ銀杏 六〇〇

本日の珍味三種 一五〇〇

甘鯛松笠揚げ 二五〇〇

ふぐ唐揚げ 二八〇〇

鯛あら煮 二〇〇〇

和牛ローストビーフ 赤味噌の上澄み出汁 冬野菜色々 二八〇〇

和牛味噌漬けサーロインステーキ 三〇〇〇

和牛味噌漬けヒレステーキ 三五〇〇

和牛味噌煮込み 一八〇〇

野菜色々 塩こうじ・酒粕・白みそのバーニャカウダ 一二〇〇

そら豆でつくったベジタブルミート"ハーキス"の変わり揚げ 八〇〇

ご飯漬物 沢煮椀 添え味噌 一〇〇〇

味噌カステラ 甘酒りんごアイスクリーム 六〇〇