

お品書き

刺身盛り合わせ

- ・三種 一〇〇〇
- ・五種 一八五〇
- ・馬刺し四種盛り合わせ 二二五〇

酒肴・冷菜

- ・やみつきセロリ 三〇〇
- ・京つけ盛り 四五〇
- ・いぶりがっこクリームチーズ 四五〇
- ・椎茸の酒盗バター焼き 四〇〇
- ・京都伏見の厚揚げ豆腐 五〇〇
- ・燻製ベーコンのポテトサラダ 五〇〇
- ・タコのやわらか煮 七〇〇
- ・旬菜とホタテとカニのとんぶりジュレ 九〇〇
- ・ズワイガニのカニ味噌和え 九五〇

サラダ

- ・生メーカーインのシャキシャキサラダ 五〇〇
- ・合鴨のサラダ わさびドレッシング 八五〇

一品料理

- ・里芋の揚げ出し 五〇〇
- ・長芋もちり揚げ 六〇〇
- ・燻製蛤のクリームコロッケ 五五〇
- ・イクラの冷製茶碗蒸し 六〇〇
- ・旬の出し巻き 六〇〇
- ・海老真丈三種揚げ 七五〇
- ・カニ肉ギツシリクリームコロッケ 八〇〇
- ・ウニのオムレット生のりカニあんかけ 八〇〇
- ・超濃厚フォアグラ茶わん蒸し 九〇〇
- ・里芋まんじゅうと合鴨の治部煮 木の子餡かけ 一〇〇〇
- ・ブラッティーナチーズと蜜煮トマトのカプレーゼ 一五〇〇

肉料理

- ・骨付き鶏の唐揚げ
 - ・二種のメンチカツ
 - ・信玄鶏の照り焼き 和辛子
 - ・骨付きラムの西京焼き
 - ・デユロツク豚のステーキ
 - レモンバターソース
 - ・国産和牛霜降り牛の肉豆腐
 - ・黒毛和牛サーロインステーキ(A4・A5クラス)
- 六〇〇
七〇〇
一一五〇
一二五〇
一三〇〇
一五〇〇
二四〇〇

魚料理

- ・国産穴子の串カツ
 - ・「ブリッ」と切った銀だら照り焼き
 - ・北海ホタテとフォアグラのソテーウニソース
 - ・本日のちり蒸し
 - ・本日の煮付け
 - ・本日の焼き魚
 - ・アクアパッツァ
 - ・鮮魚のグリル
 - にんにくとバジルとトマトソース
- 時価
時価
時価
時価
時価
時価
時価
時価
時価
- 五〇〇
九〇〇
一二五〇
時価
時価
時価
時価
時価

お食事・お味噌汁・甘味

- ・霜降り馬刺し握り
 - ・ウニ、カニ、イクラのわっぱ飯
 - ・旬の炊き込み
 - ・生のりみそ汁
 - ・鶏スープ
 - ・磯汁
 - ・本日の甘味
- 七〇〇
一五〇〇
ASK
一五〇〇
二五〇〇
三五〇〇
五〇〇