

DINNER MENU 夜の御料理

■ 菜



お浸し	¥800
白和え	¥850
胡麻和え	¥850
ポテトサラダ	¥950
のまえサラダ	¥1200
柚子胡椒鶏の生湯葉春巻き	¥1200
お漬物盛合わせ	¥900
野菜炊き合わせ	¥1,800

■ 肴



きんぴら鮨	¥550
炙り明太子	¥550
山うに豆腐	¥600
卵黄味噌漬け	¥550
このわた	¥700
酒盗	¥800
いくら粕漬け	¥550
甘海老塩麴漬け	¥550
若布椎茸山椒煮	¥550
鮎甘露煮	¥800

■ お造り



鮨	¥1,500
鯛	¥1,200
烏賊	¥900
雲丹	¥1,200
メ鯖	¥1,100
白身昆布メ	¥1,500～
季の鮮魚色々	¥2,700～

■ 温物



出汁巻玉子	¥900
生麩揚げ出し	¥850
鴨治部煮	¥1,200
牛すじ煮込み	¥1,200

■ 焼き



甘鯛	¥2,100
のどぐろ	¥2,900
銀鱈西京	¥1,500
はまぐり	¥1,200
丹波地鶏	¥1,500
京都ポーク	¥1,800
天草和牛	
イチボ	¥2,900
フィレ	¥4,500
サーロイン	¥3,900

■ 揚物



野菜天婦羅	¥2,000
魚介天婦羅	¥2,500
鱈フライ	¥1,200
かきフライ	¥1,600
馬鈴薯唐揚げ	¥950
牛フィレ唐揚げ	¥1,900

■ 飯・麺・汁



天草の塩おにぎりと潮汁	¥1,000
鯛胡麻茶漬け	¥1,300
京風カレー	¥1,000
玉子かけ御飯	¥850
湯葉とろ井	¥900
きつねうどん	¥900
赤出汁	¥250
季節の釜炊き飯	¥2,300～

■ 甘味



季節の氷菓子	¥500
アイス最中	¥600
お抹茶プリン	¥600
本わらび餅	¥800
フルーツ羊羹	¥500
野菜の羊羹	¥500

※上記メニューは全て税抜き価格です。
※お通し代として、おひとり様 500 円を頂戴しております。