

おでん

- 生牡蠣
- 鱈白子
- さつまい芋
- 京菊菜
- 海老芋
- 聖護院かぶ
- 花びら茸
- ホルチーニのさつま揚げ
- 寒平目のつみれ
- 下仁田葱
- 大根
- こんにゃく
- 結び白滝(二個)
- 玉子
- 半ぺん
- 焼き豆腐
- 厚揚げ
- ちくわ
- ちくわ麩
- 結び昆布(二個)
- がんもどき
- れんこんもち
- 梅つくね
- バチマグロのねぎま(二本)
- 海老真丈
- 角煮とおもちの袋
- 焼穴子の湯葉巻き
- ロールキャベツ
- 三色京生麩
- フルーツトマト
- ソーセージ巻き
- 牛舌
- 牛すじ
- 白レバー
- 餃子(三個)
- つぶ貝
- 焼たらこ
- くじら ささえずり

料理長おまかせ盛合せ(十二種)

三六〇〇

*注文を受けてからおでんは煮込むため
多少お時間を頂きます*

一品料理

- 本日のお造り三種盛り 二〇〇〇
- 鱈のなめろう 七八〇
- 聖護院かぶズワイガニの
クリームチーズ和え 八八〇
- ゆでキャベツの塩昆布和え 六八〇
- 生ホタテとズワイガニのサラダ トリユフと二種類の合鴨の 一二八〇
- トリユフソースのサラダ 一九八〇
- お漬物の盛合せ 八三〇
- 熊本産馬刺 一七八〇
- 日向地鶏、もも肉のたたき 八八〇
- 牛すじの煮込み 六八〇
- おでん出しの出し巻き玉子 一一五〇
- 豚かしらと豆もやしの旨塩炒め 八八〇
- 和牛サーロインステーキ 二七八〇
- 牛蒡の揚げきんぴら 四八〇
- ちぢれ蛸 おでん出し掛け 六八〇
- あこう鯛、昆布焼き 九八〇
- 生牡蠣・ホルチーニ衣の天婦羅 九八〇
- 蛸の唐揚げ 八三〇
- 湯葉のカニクリーム揚げ 八三〇
- 国産牛フオアグラ包み揚げ 二二八〇
- 雲丹ソース添え 二二八〇
- 生牡蠣の昆布焼き 一二八〇
- いくら醤油漬 七八〇

お食事

- おでん出しの汁かけ(ごはん、香物、佃煮付) 六三〇
- 梅稲庭うどん 七八〇
- おでん出しのおこげ 五二〇
- にんにく味噌の焼おにぎり 三八〇
- おにぎり(こんぶ、明太子、梅、鮭) 一ヶ 二九〇

珍味

- チーズのし梅 六五〇
- チーズハツ橋 三八〇
- マグロ皮軟骨の茗荷和え 四二〇
- アオリイカ細切り、おろし和え 四八〇
- 炙り明太子 五八〇
- モツアレチーズといぶりがつこ 五八〇

甘味

- 南瓜ミルク豆腐 四八〇
- 本日のアイス二種の盛り合わせ 六八〇

表示価格は全て税抜価格となっております